

Людмила Михайлова

Настольная книга домашнего винодела



ВВЕДЕНИЕ

Вино несет и яд, и мед,
И рабство, и свободу.
Цены вину не знает тот,
Кто пьет его как воду.
Мирза Шафи Вазех

Так уж повелось – ни одно радостное или печальное событие в нашей жизни не обходится без чарки хорошего душистого вина, будь то виски, ром, коньяк или виноградное вино.

И какой же праздник – свадьба, день рождения, именины, встреча с друзьями и особенно новогодний праздник, самый радостный и веселый, обходится без бутылки шампанского, без бутылки хорошей водки, без добрых тостов, без звона бокалов? И по сей день не утихают споры и разворачиваются целые дискуссии на тему: алкоголь – это хорошо или плохо?

Замечено, что в зонах развитого виноделия и умеренного, хотя и постоянного потребления вина люди меньше подвержены атеросклерозу и сердечно-сосудистым заболеваниям, потребление вина в разумных пределах сдерживает появление жира в печени и холестерина в крови, печени и надпочечниках.

Но, как и каждое лекарство, принимаемое в избыточном количестве, вино-водочные напитки становятся ядом. Так что все зависит от дозы и чувства меры. Мера мерой, но трудно признать за алкоголем добрые качества, видя разрушительные последствия пьянства, от которого страдают все: каждый конкретный человек, семья, общество, экономика и т. д.

Можно вполне резонно заметить: а при чем тут само вино, водка? Скажем,

«автомобилизация» нашей жизни приводит к росту несчастных случаев. Но ведь при этом никто не предлагает отказаться от автомобилей, прочно вошедших в повседневный наш быт. Выход в ином: улучшить сами машины, совершенствовать организацию движения и, что не менее важно, изучать его правила. Везде нужен разумный подход.

На Востоке к спиртному относятся по-разному. Коран запрещает мусульманам употреблять спиртное. Выдерживается этот запрет или нет – вопрос другой.

Большинство за новогодним столом, поднимая сверкающие хрустальные бокалы с шампанским, скажут: пьянство – это плохо, очень плохо, вино же в меру – что ж тут скверного? Несколько глотков вина после еды улучшают работу пищеварительного тракта, крепкие напитки и аперитивы (несколько глотков до еды, не более 50—100 г) повышают аппетит, благотворно влияют на работу желез внутренней секреции.

В России было принято пить рюмку водки перед обедом. Для аппетита. В разных странах свои традиции. И связаны они не с ростом пьянства. В винодельческих странах к вину относились как к лекарству.

Водка (от слова «вода») приготавливается из зерна ржи, пшеницы, кукурузы, ячменя и других пищевых продуктов.

Для придания особого вкуса и запаха водку настаивают на душистых растениях: корице, мяте, можжевельных и других ягодах, подслащают медом, раньше отдушивали ладаном.

Основное сырье для производства водки – этиловый спирт и вода в определенных соотношениях. Их тщательно фильтруют, а затем обрабатывают березовым активированным углем.

Водки различают по вкусу, зависящему от качества спирта и воды и от характера вкусовых добавок: сахар, мед, лимонная кислота, уксуснокислый натрий, питьевая сода и др.

В Китае и Японии к горячительным напиткам относятся вполне благосклонно. В Японии особой популярностью пользуется рисовая водка – сакэ, которую потребляют не только в холодном, но и в подогретом виде (даже чаще). Как и европейцы, японцы обожают конкурсы на количество выпитого. И придают им столь большое значение, что фиксируют их в хрониках как важные события в своей истории.

В настоящее время выпускается множество названий, наиболее распространенные. Содержание спирта в водках отечественного производства 40–56 %.

По данным отечественной медицины, считается безопасным потребление не более 20 г алкоголя в день. Это 7,3 л чистого алкоголя в пересчете на год. ВОЗ считает опасным для существования нации потребление 8 л алкоголя в год на человека. В России потребляют 15–16 л алкоголя в год на человека.

«Алкоголь» – слово арабского происхождения, означает «тонкий, летучий порошок». Водка – спиртовой напиток, смесь очищенного этилового спирта (40–56 %) с водой, обработанная активированным углем.

Что пьянство вредно – прописная истина. Еще Шекспир дал красочное определение алкоголя: «Люди впускают врага в свои уста, и он похищает их мозг».

Спиртные напитки известны с незапамятных времен.

В средневековой Европе монах-алхимик Валентаус в процессе опытов получил

«волшебный» напиток – «эликсир жизни». Отведав этой жидкости с резким запахом, человек ощущал прилив сил, бодрости, свежести и веселья. То, что после употребления так называемого «эликсира» у многих людей появлялась рвота и наркотический сон, не настораживало монахов, считавших подобное явление несущественным. Так под маской «эликсира жизни», «эликсира молодости» появился на свет коварный искуситель – этиловый спирт, самый концентрированный алкоголь в истории человечества.

Современный, японский обычай: выпивать недопитое в прошлый раз. Можно взять в баре виски, выпить немного, а остальное оставить под своей фамилией на полочке у стойки. Хоть через десять лет приходи – будет стоять на том же месте!

Некоторое время техника получения этого вещества оставалась тайной алхимических лабораторий, но уже с VII века началось производство спирта во многих странах. Джин, водка, виски, ром – дети и внуки этилового спирта – постепенно проникали во все государства и континенты. Бурные ветры эпохи географических открытий вместе с каравеллами Колумба, Васко да Гамы и Магеллана разнесли и алкоголь по всему миру. Захват новых территорий, закабаление народов Азии, Африки, Америки сопровождалось употреблением спиртных напитков местными жителями.

На Руси торговля вином была выгодным делом. Царь Иван Грозный, поняв это, открыл на Балчуге в Москве первый «царев кабак», названный так за то, что большая часть прибыли шла в казну. В дальнейшем водка превратилась в одну из главных статей дохода.

Водка в современном понимании – «крепкий спиртной напиток» известна во многих странах мира. В России водку звали долгое время вином. Другим спиртным напитком в Древней Руси был мед. Готовили на Руси и квас, легкий алкогольный напиток, и пиво. Употребляли забродивший сок березы – березовицу пьяную, получаемую путем естественного сбраживания сока ягод, березы, меда.

В других странах тоже широко употребляют крепкие спиртные напитки – французский коньяк, русскую водку, ямайский ром, шотландское виски, английский джин, немецкий шнапс.



НЕМНОГО ИСТОРИИ

Лечебные свойства виноградных вин были известны еще в древности. Вином как лечебным средством пользовались врачи при осаде Трои. В «Илиаде» Гомера давали вино раненым и старикам для восстановления сил и пользовались им при перевязке. В I в. н. э.

Цельсий, Плиний и Диоскорид советовали применять его при самых разнообразных болезнях.

Широко осветил физиологические и лечебные свойства вина Гиппократ, указывая на его применение при различных заболеваниях и на противопоказания в некоторых случаях. «Вино, – говорил он, – удивительно приспособлено к организму человека, как здорового, так и больного». Он отчетливо различал вина по их свойствам и, следовательно, назначению и придавал особенное значение вину при восстановлении сил, например у стариков, одновременно указывал и на случаи, когда вино противопоказано. Он также пишет, что при глазных заболеваниях хорошо помогает употребление неразбавленного вина.

Знаменитый Асклепиад, обосновавшийся в Риме, известен своей диетической медициной, где отведено место и вину. Характерны его слова: «Могущество богов едва равняется пользе вина».

Авиценна писал, что «умеренное употребление вина способствует прохождению пищи, улучшает пищеварение и восстанавливает притупившийся аппетит». Более 200 лекарственных средств, описанных Авиценной в «Каноне врачебной науки», приготавливаются на вине, так как он видел в вине средство, мобилизующее собственные силы организма. Именно поэтому он заканчивает главу о напитках следующими словами: «Вознесем же хвалу Аллаху, который сделал вино лекарством, помогающим прирожденным силам».

Авиценна признавался: «Если меня одолевал сон или я чувствовал усталость, то бывал вынужден выпить кубок вина, и ко мне возвращались мои силы».

Положительное лечебное действие вина доказывалось и в Средние века, и в последующее время. Настоями трав на вине издавна лечили различные болезни.

В старину водку измеряли ведрами. В старых кулинарных книгах можно прочитать: «...выдать четверть ведра водки».

Ведро водки в старину равнялось 10 штофам, или кружкам, по 1,23 л каждая, или 20 водочным бутылкам, которые назывались полуштофами, по 0,62 л. Одна бутылка содержала 5 чарок, каждая по 0,12 л, а в чарке – 2 шкалика по 0,06 л. Выпить чарку означало употребить 120 г водки. Не многовато ли?

В настоящее время виноградное вино в Западной Европе стало объектом многочисленных клинических исследований. Там насчитываются сотни работ о применении вина в медицине.

Итальянские ученые Альбертони и Росси представили в Болонскую Академию наук работу, посвященную влиянию вина на человеческий организм. Вот заключения, к которым приходят эти авторы:

1. Вино почти всецело сгорает и служит для поддержания температуры тела и жизнедеятельности.

2. Будучи принято в умеренном количестве, вино увеличивает выделение соков желудочно-кишечного тракта и особенно соляной кислоты, словом, благоприятно действует на пищеварение.

3. Вино – сберегательное средство для жиров и белков человеческого тела.

4. Вино действует как возбуждающее средство, как средство, укрепляющее нервную систему и, наконец, повышающее гемоглобин.

Вино – средство питательное, восстанавливающее, возбуждающее, вяжущее и мочегонное. Как терапевтическое средство вино употреблялось во все времена. Как возбуждающее средство вино дают теплым и с прибавкой сахара; шампанское дается как противорвотное средство; крепкие вина рекомендуются для стариков, тифозных и туберкулезных больных.



ЦЕЛЕБНЫЕ ОСНОВЫ АЛКОГОЛЯ

Вкус и обоняние вместе с тактильными и температурными ощущениями становятся все более чувствительными с ростом культуры. Влияние вкусовых ощущений сказывается на всей сознательной жизни человека.

Из всех пищевых продуктов наиболее богатыми вкусовыми качествами, несомненно, обладают виноградные вина, представляющие бесконечную гамму вкусовых оттенков. Недаром виноградные вина в древности назывались «напитком богов», воспевались и воспеваются поэтами всех стран и времен.

Вино обладает потенциальной энергией, используемой организмом почти полностью. Литр сухого вина дает около 600–700 калорий. Более калорийны десертные сладкие вина с большим содержанием сахара.

Прежде чем перейти к показаниям к винотерапии и к способам применения, необходимо хотя бы кратко остановиться на химическом составе виноградного сока и на том немногом, что нам известно о физиологическом и терапевтическом свойствах виноградных вин, так как эти свойства зависят от совокупного влияния входящих в его состав веществ, удачной комбинации многих солей, кислот, сахара и др.

Больше всего в виноградном соке воды – 70–80 %, Сахаров от 20 до 30 %, в зависимости от местности и от сорта винограда. Около 1,5 % азотных веществ. Затем стоят растительные кислоты: яблочная, лимонная, щавелевая и др. Кроме того, соли органических кислот, главным образом кислый виннокислый калий, незначительное количество красящих и дубильных веществ; растительная слизь, пектин, эфирные масла и, наконец, минеральные вещества: калий, натрий, известь, магний, железо, алюминий, марганец, хлор, фосфорная и кремневая кислоты. Сухого остатка до 2–3 %.

Установлено, что вода виноградного сока разжижает секреты и экскреты, усиливает мочеотделение, способствует удалению продуктов жизнедеятельности, разжижает в кишечнике содержимое, чем способствует продвижению каловых масс, наконец, вызывает прилив крови к коже, усиливая испарение через кожу и легкие.

Виноградный сахар помимо того, что является быстроусвояемым и, следовательно,

высокопитательным продуктом, при неполном расщеплении разлагается на молочную, уксусную и другие кислоты, которые, соединяясь с щелочами, выводятся почками и кишечником, действуя мочегонно и усиливая перистальтику.

Несколько глотков вина перед обедом усиливают секрецию эндокринных желез.

Кроме того, доказано, что виноградный сахар понижает процессы кишечного гниения. По некоторым работам, виноградный сахар также увеличивает отделение желчи.

Менее всего изучены в вине минеральные соли, а также растительные кислоты и их соли. Прежде всего они играют роль вкусовых веществ. Благодаря им виноград получает нежный, приятный, слегка охлаждающий вкус. Их действие суммируется с действием других кислот, образующихся из сахара в процессе брожения, и тем самым они улучшают работу желудочно-кишечного тракта и других органов.

Витамины группы В и С разрушают холестерин и перерабатывают его в желчные кислоты, которые затем также выводятся из организма.

Компоненты вина, составленные из основных органоенов: водорода, кислорода, азота, углерода, являются питательными, так как принимают участие в пластических процессах и обмене веществ. Хотя содержание азотистых веществ невысоко, ценными для организма являются аминокислоты, которых в сухих винах найдено до 19.

Содержащиеся в вине микроэлементы являются катализаторами и регуляторами обмена веществ. Некоторые из них входят в состав ферментов (например, железо и медь в окислительных ферментах) и гормонов (йод в составе тироксина).

Несколько глотков вина после еды улучшают работу пищеварительного тракта.

Вино, как это видно из его свойств, обогащает организм важнейшими витаминами и другими биокатализаторами.

Вместе с вином в организм вводятся важнейшие для него элементы – калий и фосфор.

В последнее время в результате опытов некоторые авторы пришли к выводам, что меньшая величина алкоголя в крови из вина по сравнению с количеством алкоголя в крови после употребления водно-спиртового раствора такой же крепости указывает на присутствие в вине каких-то веществ, которые уменьшают токсичность спирта. Это весьма важно, когда требуется энергетические, легко усвояемые вещества. Вино способствует увеличению мускульной работы, экономии протеинов, углеводов и жиров и уменьшению выделения из организма азота.

Ряд авторов рекомендует вино как противоядие от укусов змей и других ядовитых животных. Другие авторы считают вино противоядием от алкалоидов. Особенно показательное действие вина на стрихнин и спортеин.

В опытах Ламброзо кролики под воздействием вина переносили дозу стрихнина в два раза выше смертельной.

Обнаружено также действие вина на токсины кишечника и на дифтерийный токсин. Растворы только спирта обладают меньшими антитоксическими свойствами, чем виноградное вино.

Известно, что соли органических кислот, сгорая в организме (как и при озолении вина), превращаются в карбонаты. Поэтому вино, несмотря на кислую реакцию и кислый вкус, накапливает в организме щелочи. Литр виноградного сока приравнивается к 6 граммам

углекислой соды. Литр вина эквивалентен несколько меньшему количеству соды. При этом благоприятно большее содержание калия в вине, чем натрия, так как калийные соли накапливаются клетками.

Вино, пиво, мед, квас и прочие алкогольные напитки, которые пользовались популярностью в старые времена, являлись непременным атрибутом молодецкой силы. Илья Муромец, богатырь русский, «по семи ведер пива выпивает, по семи пудов хлеба кушает».

Непрямое действие вина на желудок и пищеварительный тракт отмечается увеличением аппетита и лучшим усвоением пищевых веществ; рН вина (2,7–3,2) близко к рН желудочного сока. Увеличивается секреция слюнных желез, и вино действует рефлекторно через нервы ротовой полости, а также психически (через вкус и запах). Увеличивается секреция пищеварительных желез, что способствует регуляции как самой секреции, так и моторной функции желудка при их функциональных расстройствах.

При хронических воспалительных заболеваниях желудка (гастриты с пониженной и повышенной кислотностью) без органических нарушений моторной функции вино уменьшает количество слизи, облегчает чувство тяжести и боли в подложечной области и способствует устранению запоров, часто сопровождающих подобного рода заболевания.

В умеренном количестве перед едой белое вино возбуждает клетки печени, способствует оттоку желчи в двенадцатиперстную кишку и увеличивает мочеотделение; активируется амилаза печени и уменьшается содержание в ней гликогена. Чем более вино способствует выведению жидкости (а таким является в особенности белое), тем легче удаляются вредные продукты: фенолы, индол, скатол в виде парных соединений и токсины.

Русские люди никогда не были горькими пьяницами, но они с удовольствием пили хмельные напитки, поскольку в старину последним приписывалась сила влаги небесной, оживляющей природу, поддерживающей жизнь и стимулирующей рост всего нового, молодого.

О воздействии вина на функцию почек:

1. Вино сухое, обладая умеренным диуретическим действием, не искажает кривой нормального мочеотделения.
2. Не меняя в сколько-нибудь значительной степени состава мочи, оно вызывает сдвиг рН в кислотную сторону.
3. Сильным диуретическим действием с нарушением монотонности кривой мочеотделения отличается спиртное виноградное сусло (так называемое сифоне).
4. Вместе с тем, сифоне повышает удельный вес мочи и увеличивает выделение мочевой кислоты; несколько снижается содержание хлоридов, рН немного уменьшается.

На вегетативную нервную систему вино действует как симпатико-тоническое средство. Известно, что вино вызывает состояние эйфории, способствует обострению умственных способностей, быстроте восприятия.

Исследования о влиянии вина на отдельные системы организма привели к следующим выводам:

Вино активирует ваго-симпатическую систему и усиливает секрецию эндокринных желез.

В процессах пищеварения усиливает слюноотделение и секрецию пталина (амилаза слюны).

Крепкие напитки (не более 50—100 г) повышают аппетит и благотворно влияют на работу желез внутренней секреции.

Шампанское употребляется как противорвотное средство (один бокал).

Сухое вино (до 200 г) употребляется как мочегонное средство, умеренно воздействуя на почки.

Благодаря спирту и солям способствует лучшему выделению желудочного сока и перевариванию протеина. Обладая буферными свойствами, вино поддерживает рН желудочного сока на нормальном уровне.

Воздействуя на кишечник, оказывает легкое послабляющее действие (белые вина, в противоположность красным, богатым танинами).

Своими желчегонными свойствами, зависящими от содержания винокислового калия и глицерина, благоприятствует выработке желчи в печени.

На почки оказывает диуретическое действие (благодаря солям калия, которым также приписывается успокаивающее влияние на сердце, сосуды и нервную систему). Также увеличивается количество плотного осадка в моче и уменьшается количество форменных элементов. Улучшается функциональное состояние почек при наличии хронических заболеваний.

Возбуждая дыхательные центры (особенно игристые вина), способствует вентилированию легких. Дыхание становится глубже и реже, увеличивается жизненная емкость легких, а респираторный газообмен повышается.

Воздействуя на сердечно-сосудистую систему, расширяет сосуды, оказывая определенное влияние на кровяное давление: систолическое давление повышается, а диастолическое либо остается без изменений, либо умеренно снижается, отчего сердечные тоны усиливаются, а пульс становится полнее и реже. В крови выявляют ощелачивающие свойства, действуя против ацидоза. Повышается процент содержания гемоглобина в крови, увеличивается количество эритроцитов; регулируется соотношение между лейкоцитами и лимфоцитами. Осмотическая резистентность эритроцитов повышается, давая сдвиг влево, что говорит о стимулирующем действии на костный мозг и ретикуло-эндотелиальную систему, способствует улучшению функций кроветворных органов.

В результате лечения наступает улучшение общего самочувствия больных, исчезают головные боли, слабость, раздражительность и возвращается трудоспособность.

Исходя из вышеперечисленных физиологических свойств винограда и виноградного вина, нетрудно установить и терапевтические показания к лечению.



ДИЕТИЧЕСКИЕ ВИНА

Для облегчения выбора вин в диетических и лечебных целях предложены вина режимные. Под ними подразумеваются вина, которые по своему химическому составу и органолептическим свойствам соответствуют определенным диетическим и лечебным режимам.

1. Вина белые сухие.

Кондиции их: крепость не менее 12 % об., титруемая кислотность выше 5 г/л, летучая – наполовину меньше лимитируемой; рН выше 3,1. Перманганатный показатель ниже 15 м-экв. Содержание сернистой кислоты ниже 100 мг/л, в том числе свободной не более 25 мг/л. Рекомендуются при болезнях с нарушением обмена веществ, желудочных и изнурительных болезнях, анемии. Дозы умеренные.

2. Вина розовые и бордосского типа (клареты). Те же кондиции в отношении спирта, титруемой и летучей кислотности и рН. Перманганатный показатель до 25 м-экв. Для лиц с нарушенным обменом веществ. Эти вина предлагают при желудочных болезнях (с повышенной кислотностью), колитах, при болезнях печени, угнетающих неврозах, выздоровлении, повышенном артериальном давлении, недостатках сердечной деятельности.

3. Красные вина ординарные.

Кондиции: крепость ниже 12 % об., титруемая кислотность выше 6 г/л, рН 3,2–3,8. Значительное содержание дубильных и красящих веществ. Перманганатный показатель 70–80 м-экв. Применяются при желудочных заболеваниях (с повышенной кислотностью), при колитах (диарея), при тучности.

4. Вина классные, выдержанные более 3-х лет, красные.

Кондиции: крепость выше 12 % об., титруемая кислотность ниже 7 г/л, экстракт выше 24 %, рН выше 3,5. Перманганатный показатель ниже 65 м-экв. Рекомендуются слабым больным, выздоравливающим, гипотоникам, страдающим анемией.

5. Полусладкие белые и красные, с игрой.

Высокое отношение фруктозы к глюкозе, давление углекислого газа менее 2 атм. Рекомендуются при анемии.

6. Вина игристые и ароматные.

Давление углекислого газа выше 3 атм. Рекомендуются при динамическом состоянии (у лежащих больных).

В пределах той или другой категории важно далее определить род и вид данного образца вина. Столовые вина бывают красные, белые, розовые, различающиеся по своему составу и свойствам. Крепкие вина характеризуются принадлежностью их к определенному типу или роду (херес, мадера, марсала). Десертные сладкие и ликерные вина отличаются значительным содержанием сахара, в мускатах имеются и ароматические вещества.

Игристые вина бывают разной сладкости в зависимости от марки: сухие, полусухие, сладкие.

Независимо от категории и рода вина должны быть гармоничны и соответствовать данному типу.

Наряду с технологией переработки большое значение имеет происхождение вина (район, сорт). Есть районы количественного и качественного виноделия. Широко известны как высококачественные: столовые вина Кахетии и Черноморского побережья,

десертные и крепкие (мадера, херес) Армении, десертные сладкие (мускат) и портвейны Южного берега Крыма и Армении, игристые – шампанское Абрау-Дюрсо.

Само собой разумеется, что вина, применяемые в лечебных целях, должны быть экологически чистыми, здоровыми и непорочными, т. е. без посторонних привкусов и запахов, без вредных примесей. В винах должно быть не более 2 грамм летучих кислот на 1 литр (по уксусной кислоте), и не более 200 мг.

Для медицинского применения имеется огромный выбор вин. Можно руководствоваться следующими общими свойствами вин разных категорий и родов: белые столовые вина – способствуют выведению жидкости из организма и возбуждают; красные – питательны и повышают тонус; крепкие – энергетичны; сладкие – высококалорийны; ароматные (мускаты) – воздействуют на нервную и дыхательную системы; игристые (шампанские) – быстро действуют, ускоряя всасывание спирта благодаря углекислому газу.

Из многочисленных клинических наблюдений видно, что виноградное вино оказывалось наиболее эффективным при следующих заболеваниях и болезненных состояниях.

Вино с успехом применяется при гриппозно-бронхиальных и легочных заболеваниях, особенно эффективно оно при лечении старческой пневмонии.

Крупные специалисты по туберкулезу считают предрассудком отказ в вине туберкулезным больным. Вино здесь более эффективно, чем спирт (до 600 г водки по Годду), благодаря содержанию в нем, кроме спирта, танинов, минеральных солей (железа, фосфора и микроэлементов), глицерина и биоактиваторов. Обеднение организма кальцием, на что указывалось некоторыми авторами, не наблюдается. Наоборот, вино реминерализует организм. Весьма важно также благоприятное воздействие вина на психику туберкулезного больного, всегда более или менее угнетенную.

При необходимости избегать слишком возбуждающих (тонических) вин рекомендуются игристые, при повышенной кислотности – более легкое вино, разбавленное наполовину или на две трети газированной водой. В отдельных случаях предпочитают красные тонические вина, разбавляемые водой (кагор, розовый мускат).

Наконец, на вино указывают как на особенно эффективное средство при всех анемических состояниях, для выздоравливающих, перенесших тяжелые операции и вообще ослабленных лиц, особенно для стариков. В Бургундии говорят, что «молоко стариков – это вино». Вино рекомендуется ежедневно в количестве не менее полулитра при анемии, золотухе, малярии, диабете, туберкулезе, переутомлении, диспепсии, кахексии и многих других заболеваниях.

В Кисловодске найдена старинная рецептура и возрождена методика винолечения столовыми, десертными винами и ординарными коньяками в сочетании с нарзаном.

Вино находит применение и как наружное средство, и в хирургии. Как тоническое и укрепляющее средство оно полезно и в предоперационный, и в послеоперационный периоды. Особенно эффективно вино при операционном шоке, обмороке, асфиксиях. Оно оказывает помощь при анестезии, заменяя отчасти сильнодействующие анестезирующие вещества.

Наконец, по своему химическому составу и стерильности выдержанное вино может с успехом применяться при обмывании ран (о чем говорится еще в «Илиаде»), при мелких

порезах и т. п. В быту при порезах полезно красное вино.



«МЕДИЦИНСКОЕ ВИНО»

Медицинское применение виноградных вин требует специального обсуждения клиницистов и практикующих врачей. За границей накоплен уже значительный материал о виноградном вине, изученный с диетической и медицинской точек зрения.

В профилактическом отношении особенно показательно предупреждение вином желудочно-кишечных инфекций благодаря его бактерицидным и антитоксическим свойствам.

Профилактическое действие вина на коллибациллез объясняется не только бактерицидными свойствами вина, но и тем, что некоторые его составные части, например, танины, гумми, слизи защищают слизистые оболочки от инфекций и зарубцовывают царапины – ворота инфекции.

Есть наблюдения о профилактическом действии вина на малярийных плазмодиев.

Известно, что даже пожилые люди, прожившие много лет в сильно малярийной местности, ни разу не заболели малярией благодаря замене питьевой воды вином. Хинные препараты в смеси с вином оказываются более эффективными в борьбе с малярией, чем один хинин.

Белые столовые вина тонизируют. Их рекомендуется давать при атеросклерозе. При гриппе, пневмониях и бронхопневмониях часто применяют горячее красное вино с сахаром. При авитаминозах полезны все сухие вина.

Но нужно помнить, что вино – высококалорийный продукт и употреблять его надо в меру. «Кувшину, брат, не подражай в одном: не наливайся до краев вином» – таков совет поэта Расула Гамзатова.

Имеются статистические данные о меньшей смертности от туберкулеза в винодельческих районах, чем в невинодельческих, и о вспышке туберкулеза при сокращении производства вина. Также замечено меньшее количество заболеваний аппендицитом.

Вино дается ослабленным больным, которые не могут двигаться. Чистое или разбавленное водой вино убивает различные патогенные желудочно-кишечные микроорганизмы. Вино улучшает пищеварение и усиливает выделение соляной кислоты при пониженной кислотности.

Еще журнал «Вестник виноделия» в 1898 году в статье «К вопросу о медицинских винах» писал, какие проблемы энотерапии существуют в России. И сейчас, спустя более чем сто лет, мы возвращаемся к использованию опыта наших предков:

«Вино для больного является как лекарственным, так и диетическим средством. В

современной терапии, когда число специфических средств весьма ограничено, когда нет еще возможности бороться с возбудителями болезней после проникновения их в организм человека и когда приходится лечить не болезни а больных, – вино отвечает многим показателям у постели последних, особенно лихорадящих. Едва ли теперь найдется лихорадящий больной, не пользующийся вином, которое дается ему для возбуждения и урегулирования сердечной деятельности, для возбуждения центральной нервной системы (ЦНС), как средство нежное, умеренно действующее жаропонижающее, как вызывающее аппетит и улучшающее отделение пищеварительных соков и как средство чисто диетическое. Вино при окислении в организме дает значительное количество тепла, может заменить для больного пищевые средства.»

Принимая во внимание наибольшую применяемость вин в частной врачебной практике и на основании произведенных анализов различных вин, можно сделать следующие выводы:

1. Под названием «медицинское вино» следует понимать основное вино, без всяких примесей, и сложные или лекарственные, содержащие в растворе разные лекарства: при этом как те, так и другие должны быть определенного, известного нам состава и отвечать, по своим типичным особенностям, названию, помещенному на этикетке бутылки.
 2. Чтобы правильно оценивать вина, необходимо руководствоваться характерными особенностями места, способа получения и химического состава этих вин.
 3. Вина у нас в продаже под названием «заграничным», во многом уступая французским винам, представляются не выше, а то и ниже натуральных русских вин.
 4. Продаваемые в России «медицинские» вина, будучи по цене довольно дорогими, более всех других отвечают требованиям, предъявляемым к винам медицинским.
 5. Достоинства лекарственных вин, приготовляемых в аптеках, стоят в прямой зависимости от того, какого качества было взято аптекой основное вино. К сожалению, аптекарь, приготавливая лекарственное вино согласно фармакопеи, не встречает в них точного указания на то, какие вина он должен считать хорошими, а какие не удовлетворяющими по своему химическому составу, требованиям, установленным для медицинских вин. Лекарственные вина, состав которых неизвестен или огражден патентами и которые являются лишь предметом рекламы, должны быть изгнаны из употребления, как совершенно несоответствующие научной постановке современной терапии. Впрочем, «пепсиновые» вина имеют право на такое название, хотя и содержат пепсин в несколько меньшем количестве, чем это прописывается фармакопеей.
 6. Большинство привозимых из-за границы вин, особенно дешевых и средней ценности, положительно не отвечают натуральным винам соответствующих типов и ни в каком случае не удовлетворяют требованиям, предъявляемым к винам медицинским.
- Из русских вин достаточно надежными для медицинских целей следует признать обыкновенные белые и красные вина.

ВЛИЯНИЕ ВИНА НА ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ОРГАНИЗМ

Научное значение лечение вином приобрело лишь со второй половины XIX столетия после знакомства с химическим составом виноградного сока и благодаря трудам Тиссо, Кюршо, Кауфмана, Лерша, Клаубе и др. В России первые опыты применения

виноградного лечения относятся к концу 70-х годов XIX века.

Можно с уверенностью утверждать, что красные вина активизируют пищеварение. Но это лишь при условии умеренного их потребления. Особую ценность представляют красные сухие вина, обладающие сильными бактерицидными свойствами. По сравнению с другими винами они содержат больше витаминов, особенно Р, укрепляющего стенки кровеносных сосудов и нормализующего усвоение витамина С, накапливают много дубильных веществ.

Пектиновые вещества способствуют выведению из организма радиоактивных соединений, в частности стронция.

В последнее время открыты новые целебные свойства виноградных красных вин, обусловленные содержанием в них катехинов и процианидинов, которые способствуют укреплению сердечной мышцы, повышают прочность и эластичность клеточных структур.

Все эти свойства красных вин задерживают старение организма, защищают от повышенных доз радиации.

Влияние виноградного вина на человеческий организм безвредно, а иногда и целебно.

Американские ученые обнаружили в вине салициловую кислоту (аспирин). Именно потребление аспирина, который очищает кровеносные сосуды, может предохранить сердце от крупных неприятностей.

Соединение такого «аспирина» с винным спиртом усиливает желаемый защитный эффект и может надежно предохранить кровеносные сосуды. Но только при условии никогда не превышать дозы напитка – рюмки в день.

При бронхитах инфекционного характера вино тонизирует, способствует прекращению кашля. И если в начале заболевания вина следует избегать, то во время разгара болезни и вызванного этим ослабления организма лучшим поддерживающим средством оказывается вино несмотря на то, что иногда из-за изменения вкусовой чувствительности вкус вина для самого больного неприятен.

В 1755 году все винокурные заводы были проданы в частные руки, поскольку государству было проще и выгодней заниматься продажей, чем изготовлением спиртного.

«Для умножения государственных доходов на нынешнее и будущее время» Елизавета Петровна ввела единые цены на водку: 1 рубль 88 копеек за ведро при оптовой продаже и 2 рубль 98 копеек при продаже в розницу.

При Екатерине II ведро водки стоило 2 рубля 23 копейки, а доход от ее продажи составлял 20 % государственного бюджета.

Во всех случаях, когда организм ослаблен или находится в болезненном состоянии, вспомогательным средством для лечения является вино. Оно содержит множество витаминов, микроэлементов и других незаменимых веществ и потому помогает восстановить нарушенное питание и подорванные силы организма.

Вино облегчает жизнь и страдающим артритными заболеваниями. Содержащиеся в вине вещества являются катализаторами химических реакций.

Сухие вина укрепляют иммунную систему, а некоторые сорта даже обладают эффектом антибиотиков. Для этого вино необходимо выдерживать по меньшей мере 7 лет. Ну а тем, кто пошел на поправку после болезни, помогут восстановить силы сухое шампанское и

брют. Брют рекомендуют еще и для сердца.

Желудочно-кишечные заболевания

Вина издавна используются в народной медицине для лечения желудочно-кишечных заболеваний. На их основе приготавливаются многие составы, служащие компонентом в лечении гастритов и энтероколитов. Вина типа кагор, «черный доктор», красные портвейны, все сортовые и купажные, ординарные и марочные красные вина используются в малых дозах с целью стимулировать аппетит, поддерживать ослабленных больных в послеоперационном периоде. Давно известно, что при контакте с белым или красным виноградным вином в течение нескольких минут погибают туберкулезные палочки, холерные вибрионы, бактерии кишечной группы. Поэтому следует считать целесообразным добавление вина в питьевую воду в случае распространения желудочно-кишечных заболеваний.

Бессонница, депрессия, умственные расстройства

Вина широко использовались при лечении многих болезней, депрессий и других физиологических и психических расстройств. Виноградные вина очень благотворно действуют на пожилых людей, нормализуя их сон. В отличие от химических снотворных средств, вызывающих наркотический сон, четверть или половина стакана сухого вина, разбавленного минеральной водой, является предпосылкой нормального физиологического сна. Вино благотворно действует при атеросклерозе, эмоциональном спаде и других видах депрессии и неврозах, часто наблюдаемых у людей пожилого возраста. Приятный покой, вызванный небольшим количеством вина, рассеивает страхи, волнения старости, улучшает сон. Больные меньше жалуются на возраст.

Сахарный диабет

Белое сухое вино можно включать в питание страдающих сахарным диабетом: при нормальной диете оно выполняет функцию поставщика энергии, не требующего участия инсулина.

Урологические и гастроэнтерологические болезни

Американские ученые установили, что, вопреки распространенному мнению, умеренные дозы виноградных вин можно использовать при некоторых урологических и гастроэнтерологических заболеваниях. Так, бокал вина помогает при слизистом колите, спастическом запоре и поносе, усиливает диурез, помогает восстанавливать нарушенную функцию усвоения жиров. Вино активизирует функцию кровообращения и способствует лучшему выведению жидкости из организма. Вино благотворно влияет на пищеварение и обмен веществ. В особенности это касается пожилых людей, склонных к недостаточной

секреции желудочного сока. Последнее обусловлено тем, что после 50 лет объем кислоты в желудочном соке начинает постепенно уменьшаться.

Профилактика сердечно-сосудистых заболеваний

В настоящее время сердечно-сосудистые заболевания и сосудистые заболевания мозга остаются ведущей причиной смертности во всем мире.

В связи с этим представляется актуальным изучение факторов, влияющих на риск сердечно-сосудистых заболеваний и летальность.

Особое место среди них принадлежит алкоголю, употребление которого весьма распространено во всем мире. Об актуальности проблемы свидетельствуют опубликованная недавно позиция Американской ассоциации сердца и обсуждение роли алкоголя в современных рекомендациях по лечению сердечно-сосудистых заболеваний.

Чаще всего для изучения потребления алкоголя использовались опросники (самоотчеты), позволяющие установить частоту и дозу употребляемого алкоголя за определенный период времени. По этим данным рассчитывалось среднее потребление алкоголя в день или неделю. В исследованиях использовались различные меры количества алкоголя. Для сопоставления результатов напомним, что 1 прием алкоголя соответствует примерно 12 г (15 мл) чистого алкоголя, 30–40 мл крепких напитков, 120–150 мл вина, 360 мл пива. При сравнении исследуемых параметров (давление, частота развития ишемической болезни сердца или инсульта) контрольную группу обычно составляли непьющие – люди, не употреблявшие алкоголь или употреблявшие его очень редко.

Артериальная гипертензия. В исследовании более 70 000 женщин в возрасте 25–42 лет изучали связь приема алкоголя и риска развития артериальной гипертензии на протяжении 8 лет. Была выявлена форма зависимости со снижением риска при умеренном употреблении алкоголя и повышением риска в случае приема значительных количеств алкоголя. При дозе алкоголя до 1 порции в сутки риск гипертензии снижался на 4–14 %, употребление 1–1,5 порции в сутки не изменяло риска, а прием более 2 порций в сутки увеличивал риск на 20–31 %. Риск развития артериальной гипертензии не зависел от вида алкогольного напитка (пиво, вино, крепкие напитки) и не возрастал в случае эпизодического потребления (более 10,5 порции за период менее 3 дней).

Таким образом, данные исследований свидетельствуют, что избыточное употребление алкоголя повышает риск развития артериальной гипертензии, поэтому в современных рекомендациях был ограничен прием алкоголя в сутки до 20–30 мл у мужчин и до 10–20 мл у женщин.

Сердечная недостаточность. Наблюдение за людьми без сердечной недостаточности показало, что у лиц, которые употребляли умеренные дозы алкоголя, риск развития сердечной недостаточности был ниже, чем у принимавших менее 1 порции в неделю. Наименьший риск определялся у мужчин, принимавших 8 – 14 порций в неделю, а у женщин наименьший риск отмечали при употреблении 3–7 порций в неделю.

Умеренное потребление алкоголя у пожилых людей сопровождалось снижением риска развития сердечной недостаточности на 21 и 47 % соответственно после контроля других факторов риска. Этот феномен нельзя было объяснить полностью влиянием алкоголя на риск развития инфаркта миокарда.

Употребление более 100 г алкоголя в сутки в течение 10 лет и более может вызвать

алкогольную кардиомиопатию. Прогноз заболевания при ней, по-видимому, аналогичен таковому при идиопатической дилатационной кардиомиопатии, что может быть связано с увеличением риска внезапной смерти.

В связи с возможным улучшением прогноза у пациентов с хронической сердечной недостаточностью малое или умеренное употребление алкоголя допускается в современных рекомендациях по лечению сердечной недостаточности.

ИБС (ишемическая болезнь сердца). В крупном исследовании, в которое входило около 22 000 врачей мужского пола, употреблявших около 1 порции алкоголя в сутки, риск стенокардии был ниже на 31 %, а инфаркта миокарда – на 35 % по сравнению с принимавшими менее 1 порции в неделю.

В 12-летнем исследовании, включившем около 38 000 медицинских работников мужского пола без сердечно-сосудистых заболеваний, при употреблении алкоголя 3–4 или 5–6 раз в неделю риск инфаркта миокарда был ниже на 32 и 37 % соответственно по сравнению с принимавшими алкоголь менее 1 раза в неделю.

Несмотря на многочисленные доказательства положительного влияния умеренных доз алкоголя (до 1–2 порций в сутки), в современных рекомендациях по лечению и профилактике ИБС не советуют начинать прием алкоголя с профилактической целью.

Перемежающаяся хромота. Наименьший риск развития перемежающейся хромоты наблюдался при приеме от 13 до 24 г/сут алкоголя (преимущественно вина и пива) у мужчин и от 7 до 12 г/сут у женщин со снижением риска на 33 и 56 % соответственно по сравнению с непьющими.

В Роттердамском исследовании мужчин и женщин при приеме алкоголя до 10, 11–20 г/сут и более 20 г/сут риск был ниже на 14, 25 и 32 % соответственно.

Таким образом, оба крупных исследования свидетельствуют о снижении риска перемежающейся хромоты, вызываемой обычно атеросклерозом, при употреблении умеренных доз алкоголя.

Инсульт. В исследовании, в которое вошли около 22 000 врачей мужского пола, после 12 лет наблюдения при употреблении алкоголя более 1 порции в неделю риск инсульта любого типа был ниже на 21 %, ишемического инсульта – на 23 %, а риск геморрагического инсульта изменился недостоверно по сравнению с принимавшими меньшее количество алкоголя. При изучении дозозависимого эффекта алкоголя было показано снижение риска инсульта на 22, 25, 17 и 20 % при употреблении 1, 2–4, 5–6 и 7 порций и более в неделю.

Умеренное употребление алкоголя (до 2 порций в сутки) после контроля других факторов ассоциировалось со снижением на 29 % риска ишемического инсульта, но при употреблении 7 порций или более в сутки риск возрос в 2 раза.

Следует отметить, что в рекомендациях Европейской инициативной группы по проблеме ишемического инсульта среди методов первичной профилактики отмечен прием умеренных доз алкоголя.

Предостережения! В настоящее время имеется достаточно много исследований, свидетельствующих о снижении риска сердечно-сосудистых заболеваний у лиц, умеренно употребляющих алкоголь, по сравнению с непьющими. По-видимому, основная роль принадлежит этиловому спирту, а не другим компонентам спиртных напитков.

Эффект алкоголя при сердечно-сосудистых заболеваниях во многом связывают с повышением уровня холестерина липопротеидов высокой плотности («хорошего» холестерина).

Важное значение придают также противотромботическому эффекту: прекращению тромбоцитарного тромбообразования, повышению концентрации тканевого активатора плазминогена и активации фибринолиза.

Таким образом, имеются многочисленные исследования, показывающие способность алкоголя снижать риск ИБС, сердечной недостаточности, инсульта и перемежающейся хромоты. Тем не менее в современных рекомендациях прием алкоголя не включен в мероприятия по профилактике сердечно-сосудистых заболеваний.

Нежелательно рекомендовать профилактический прием алкоголя, так как многие люди не могут остановиться на малых дозах, что приводит к алкоголизму.

Противопоказания: алкоголь неприемлем при нефрите, язве желудка, циррозе печени и явной алкогольной зависимости!



НАСТОЙКИ

Настойки – это роскошный и изысканный напиток, очень разнообразный и сочетающий в себе самые разные вкусы и ароматы. Способ приготовления спиртовых настоек прост. Сырье нужно измельчить и залить водкой, разведенным пополам с водой медицинским спиртом или другой спиртосодержащей, пригодной для внутреннего употребления жидкостью. Образовавшуюся смесь оставляют на две недели в темном месте и периодически взбалтывают ее. Затем получившуюся настойку нужно процедить. Нужно заметить, что настойку можно сделать любую по вашему вкусу. Засыпали в бутылку любые сушеные ягоды, любую душистую траву, цедру любого цитрусового, настояли и пейте на здоровье, но не перебарщивайте.

Сбор сырья

Необходимо знать способы сбора и сушки сырья для настоек и ароматизации водки.

На территории России произрастает огромное количество растений, которые применяются в качестве ароматических веществ и вкусовых добавок. Их используют для приготовления высококачественных сортов водки.

Сами по себе многие растения не обладают питательной ценностью: перец, корица, мускатный орех, ваниль. Но полученные на их основе ароматизаторы и красители улучшают внешний вид и качество продуктов. Кроме этого, настойки из трав прекрасно

усваиваются организмом. Неприятный «специфический» вкус исчезает при добавке растительных ароматизаторов.

Пряности богаты эфирными маслами и глюкозидами. Эти вещества сосредоточены в определенной части растений: корнях, семенах, плодах, листьях, цветах, коре, цветочных и листовых почках.

Для того чтобы заготовки из лекарственных растений сохраняли как можно больше полезных качеств, необходимы дополнительные знания. Дело в том, что лекарственные травы собирают в разные периоды: одни – ранней весной, другие – до цветения, многие – летом, осенью и т. д. Знахари-травники строго придерживаются лунного календаря – Луна оказывает огромное влияние на растения и концентрацию в них лечебных свойств и качеств. Если же вы решили заниматься сбором трав самостоятельно и как можно более профессионально, то полезно изучить специальную литературу и четко следовать предписаниям.

Удобнее воспользоваться травами, которые продаются в большом ассортименте в фитоаптеке. Важно то, что на аптечных упаковках всегда отмечена дата производства и срок годности, поскольку травы могут перележать, особенно если не выдерживать определенной температуры хранения. Об этом следует помнить всегда.

Предлагаем вам несколько советов:

- 1) кору необходимо собирать весной, во время сокодвижения;
- 2) для сбора почек лучшее время – ранняя весна. В это время почки набухли, но еще не начали расти;
- 3) огромное количество питательных веществ в плодах образуется во время полного созревания;
- 4) максимальное количество активных веществ образуется в надземных растениях в период цветения. Это время считается лучшим для сбора.

Следует, однако, иметь в виду, что растения собирают в хорошую сухую погоду, так как увлажненные дождем они быстро портятся.

Корни. Для приготовления ароматических добавок и красителей мы используем корни таких растений, как имбирь, пастернак, родиола.

Огромное количество питательных и других необходимых веществ корни накапливают осенью или поздней осенью (до заморозков), с тем чтобы до весны растению хватило питания. Следовательно, осень и является лучшим временем для сбора корней.

Корни, выкопанные из земли, необходимо тщательно промыть холодной проточной водой (запомните, что горячей водой не следует пользоваться ни в коем случае!). Как только вода стечет, их измельчают и сушат. Срок годности – не более трех лет.

К концу XVIII века каждый уважающий себя помещик имел собственный рецепт изготовления спиртовой настойки.

Простые люди тоже не отставали от знати – гнали спирт, изготавливали настойки на травах.

Листья. Лучше всего подбирать молодые и небольшие по размерам. Толстые листья с крупными жилками непригодны. Они медленно сохнут, да и активных веществ содержат мало.

Используется только сухая масса листьев, без стеблей и прожилок. Сырье также хранят

не более трех лет. Однако помните, что лучше применить листья в течение года, так как они теряют свойства и качество.

Почки. Мелкие почки необходимо заготавливать вместе с побегами, которые удаляют и обламывают после сушки. Так собирают, например, березовые почки. Почки смородины, сирени, сосны и т. д. срезают с побегов сразу при сборе.

Цветки. В начале цветения рекомендуется собирать цветки. В лепестках концентрируется наибольшее количество ароматических веществ. При сборе удаляют цветоножку. Цветки представляют собой самую нежную часть растения, поэтому при заготовке нужно быть особенно внимательным. Сразу готовят определенную тару, так как их нельзя плотно укладывать и сыпать в закрытый ящик. Срок хранения таких заготовок не более 2 лет.

Семена и плоды. Семена собирают достаточно зрелыми, плоды могут быть и не совсем зрелыми. Плоды желательно собирать либо утром, либо вечером. В жаркое время лучше сбором не заниматься.

Травы. При сборе трав срезают весь стебель, удаляя нижние листья. Для приготовления настоек оголенные стебли не подходят. Травы можно хранить в течение 2 лет.

Сушка сырья

Сушка растительного сырья представляет собой один из самых ответственных моментов при заготовке. От качества сушки зависит, насколько мы сможем сохранить важнейшие вещества и ароматы, находящиеся в растениях, ведь от растений зависит и качество наших настоек и в конечном счете качество напитка. Сушка подразделяется на солнечную, теневую и с искусственным подогревом.

Солнечная сушка. Используется для сочных плодов и корней, которые содержат алкалоиды и дубильные вещества. Сырье раскладывают тонким слоем, примерно 1 см (но не более 2,5–3 см). Переворачивают не реже 1–2 раз в сутки. На ночь сырье убирают, так как утренняя роса может подействовать губительно.

Теневая сушка. Применяют в основном для трав, цветков и листьев. Солнечные лучи на них действуют губительно. Они меняют окраску, принимают бурый цвет и блекнут. Снижается и содержание активных веществ. Сушку лучше всего проводить в проветриваемых помещениях или на открытых чердаках, а также в тени на свежем воздухе, но только при хорошей погоде. Для этого делают специальные навесы, используют марлевые гамаки. Таким образом обеспечивается равномерная вентиляция. Травы не рекомендуют сушить в пучках, подвешенных к потолку. В таком положении прекращается доступ воздуха, они задыхаются и преют.

Тепловая сушка. Применяется для всех видов сырья. Растениям здесь подбирают определенный температурный режим.

Тепловую сушку можно проводить в русских печах при строгом соблюдении температуры. Чтобы не заложить травы в горячую печь, а это чревато последствиями, проделывают следующее: в печь бросают бумажку, если она сильно пожелтеет или обуглится, значит, температура еще высока.

Сушить можно и в газовой духовке, но при этом не следует плотно закрывать дверцу. Нагрев минимальный. При сушке следует обратить внимание на такие моменты:

1) корни необходимо сушить либо на солнце, либо в тепловых сушках, предварительно

измельченными;

2) коре необходима тепловая сушка. При этом следите, чтобы куски коры, скручиваясь, не входили друг в друга. В таком положении возможно загнивание;

3) почки длительное время сушат в прохладном помещении;

4) для листьев подходит тепловая сушка;

5) для плодов и ягод лучше тепловая и солнечная сушка. Готовность определяется так: ягоды набирают в руку и слегка сжимают. Пока выделяется сок, сушку следует продолжать.

Настойка лимонника китайского

Собирают плоды лимонника китайского, моют, дробят, отжимают сок. Сок, как правило, надо разбавлять водой 1 к 4. Применяют спиртово-водные настойки, водные отвары. В 500 г водки растворяют (настаивают) 100–150 г плодов лимонника, а затем добавляют 50–60 мл/л настоя в купажные вина.

Лимонник способствует увеличению массы тела, мышечной силы, жизненной емкости легких. Помогают настои при инфаркте миокарда, других заболеваниях сердца и сосудов, расстройствах нервной системы, гастрите.

Настойка земляничная

800 г земляники, 1 кг сахара, 200 мл водки.

Садовую землянику перебрать, вымыть, насыпать в эмалированную посуду слоями: слой ягод, слой сахара. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить на 3 суток в прохладное место. После этого осторожно слить сок и процедить его через льняную салфетку. Процеженный сок разлить в бутылки из-под шампанского на 3/4 объема, добавить по 50 мл водки на бутылку, тщательно закупорить, завязать шпагатом и залить смолой или парафином. Хранить в прохладном месте в песке, в стоячем положении.

Настойка из крыжовника

2,5 кг крыжовника, 4 л водки, 8 л воды, 800 г сахара В большую бутылку насыпать очищенный крыжовник и влить водку и кипяченую воду. Горлышко бутылки завязать марлей, бутылку поставить на солнце на 14 дней, пока крыжовник не всплывет на поверхность. Содержимое бутылки необходимо каждый день взбалтывать. Через 14 дней настойку процедить и добавить сахар, тщательно перемешать, перелить в чистую бутылку и поставить на сутки на солнце, а затем выдерживать 10 суток в холодном месте. Затем массу еще раз процедить и разлить по бутылкам из-под шампанского, плотно закупорить и хранить в погребе в песке.

Настойка готова к употреблению через 3 недели.

Клюквенная настойка 1

Клюква служит источником витаминов и микроэлементов. Эта болотная ягода, растущая в таких местах, где и солнечный луч-то – уже почти праздник, умудряется за недолгое и нежаркое северное лето вобрать в себя столько энергии жизни, что потом долгой и холодной северной зимой питает человека всем необходимым.

Два стакана клюквы перебрать, очистить от листочков и веточек. Раздавить ягоды и положить получившуюся кашу в стеклянную бутылку с широким горлом.

Отделять при этом ягодную кожуру не следует. Считается, что именно в ней и содержится основной запас витаминов клюквы. Залить раздавленные ягоды 1 л водки или разведенного медицинского спирта. Настаивать в течение недели. Готовую настойку надо процедить и хранить в темном прохладном месте.

Отличное общеукрепляющее средство, полезное также при болезнях почек.

Клюквенная настойка 2

0,5 л водки, 3 стакана клюквы, 1 стакан сахара, 1 ст. л. сухой или 3–4 веточки свежей мяты, 1 ст. л. калгана.

Клюкву можно использовать и свежую, и замороженную. Клюкву размять толкушкой и выложить в 2-литровую банку. Всыпать калган и мяту (можно заменить мелиссой), влить водку и перемешать. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и поставить на 3 недели в темное прохладное место. Затем процедить содержимое через несколько слоев марли и хорошо отжать. В получившуюся жидкость добавить сахар и размешать. Снова закрыть банку и поставить на 2 недели.

По истечении срока осторожно перелить настойку в бутылки, стараясь не потревожить осадок. Настойка готова.

Настойка из черноплодной рябины

Горсть ягод черноплодной рябины поместить в бутылку с водкой на 4–5 дней, напиток процедить и залить в бутылки.

Простейшая настойка лимонная

Измельчить свежие или высушенные корки из 1/4 или 1/3 плода лимона, засыпать в бутылку водки или самогона, выдержать 1 неделю.

Так же готовят настойку на апельсиновых и мандариновых корках, предварительно очистив их от внутреннего рыхлого белого слоя.

Лимонная настойка

В кожуре лимона содержится много аскорбиновой кислоты и флавоноидов. Это сочетание делает кожуру лимона замечательным средством для лечения авитаминозов, профилактики и лечения ожирения, подагры, гипертонии, атеросклероза, болезней печени.

Перед употреблением нужно тщательно помыть лимоны. Снимая кожуру, старайтесь захватывать и белую внутреннюю оболочку сочной мякоти плода. Подсушивать кожуру для этой настойки не нужно.

На 0,5 л водки потребуется 2 лимона средней величины. Залейте кожуру водкой и настаивайте в течение недели. Процедите и употребляйте по 2 ч. л. 3 раза в день после еды.

В литературе по народной медицине описан и еще один рецепт приготовления лимонной настойки. В нем предлагается использовать в качестве сырья не только кожуру лимона, но и его семена. Зернышки лимона, как утверждают некоторые специалисты, придадут настойке горечь, но прибавят ей и лечебных свойств. Рекомендуется применять ее для очищения желчевыводящих протоков, употребляя по 10 капель на кусочек сахара-рафинада за 10 мин до еды 3 раза в день.

Настойка мятная

В трехлитровую банку поместить 100 г сушеной перечной мяты, залить 2 л водки, накрыть и поставить на неделю и теплое место. После этого водку смешать по вкусу с сахарным сиропом, профильтровать, разлить в бутылки.

Настойка можжевельная 1

Можжевельник славен своими антибактерицидными свойствами. Помимо этого, в можжевельнике содержится множество микроэлементов, необходимых организму для выработки веществ-антиоксидантов. Кроме того, он обладает противоревматическим, противовоспалительным, заживляющим и тонизирующим свойствами.

В тибетской медицине настойки хвои и плодов можжевельника применяют для лечения бронхита, пневмонии и туберкулеза легких. В русской народной медицине можжевельная настойка рекомендуется при удушьях, кашле и как мочегонное средство. Добавляя настойку в ванну, можно лечить невралгии.

Для приготовления настойки нужно взять 2 л водки или разведенного медицинского спирта, 60 г можжевельных ягод, 5 г черного молотого перца, 100 г семян укропа, 25 г поваренной соли, 80 г хрена. Все ингредиенты пометить в стеклянную бутылку с широким горлом и залить водкой. Настаивать в темном теплом месте в течение двух недель. Смесь необходимо периодически взбалтывать. Готовую настойку надо дважды процедить через несколько слоев марли.

Эту настойку употребляют не только внутрь, но и наружно. Ее используют для прогревающих компрессов, для примочек (они хорошо рассасывают гематомы и кровоподтеки), а при простудных заболеваниях – для ингаляций. Такие ингаляции действуют как отхаркивающее средство. Употребление можжевельной настойки внутрь способствует активному притоку крови к органам пищеварительного тракта. Поэтому она не рекомендуется людям с язвенными заболеваниями желудка, двенадцатиперстной кишки, эрозийными гастритами.

Настойка можжевеловая 2

Водку перегоняют с ягодами можжевельника и получают можжевеловую водку – джин. Но можно сделать просто можжевеловую настойку. На 0,5 л водки потребуется: чайная ложка семян аниса, 3–4 горошины душистого перца, горсточка истолченных можжевеловых ягод, 3–4 горошины черного перца, по четверти чайной ложки шалфея, кориандра, тмина, семян сельдерея или петрушки. Все эти пряности засыпают в водку и настаивают 2 недели. Пить ее нужно охлажденной, а вот коктейли с такой настойкой делать не стоит – джин она не заменит.

Настойка на орехах

Скорлупу сухих грецких орехов от 5–8 шт. настаивать на 0,5 л водки 2–3 недели.

Настойка маральего корня

В народе говорят, что маралий корень поднимает человека от 14 болезней и наливает его молодостью. Экстракт корня снимает переутомление, упадок сил, повышает артериальное давление.

На 250 г водки надо внести 20–35 г корня и 7 дней настаивать в тепле. Добавляют в купажное вино по 30–40 мл/л. Маралий корень можно развести на садовом участке.

Кардамонная настойка 1

На 0,5 л водки берем чайную ложку измельченного кардамона, 3 шт. гвоздики, 0,5 ч. л. семян аниса, четверть ч. л. измельченного корневища дягиля. Настаивать 2 недели, процедить и можно употреблять.

Кардамонная настойка 2

На 0,5 л водки, желательно очищенной, берем чайную ложку кардамона, цедру половины лимона, 0,5 ч. л. корицы, четверть ч. л. калгана, 2 шт. гвоздики, четверть ч. л. аниса. Эту смесь заливаем водкой и настаиваем 2 недели, процеживаем. Вкус такой настойки насыщенный и ароматный.

Мандариновая настойка

Сам по себе мандарин – кладовая здоровья. В его мякоти присутствуют сахара, органические кислоты, пектиновые вещества, глюкозиды, минеральные соли, эфирное масло, витамины. Именно в плодах мандарина витамин С находится в особенно устойчивой форме. Обычно этот витамин разрушается под действием слишком низких или высоких температур. А в мандарине витамин С сохраняет свои полезные свойства

даже при значительном понижении температуры хранения. Чтобы получить суточную норму витамина С, взрослому человеку достаточно съесть два этих солнечных плода.

Особенно полезны мандарины детям, ведь витамин В обладает противорахитичным свойством. Пожилым людям обязательно нужно есть мандарины, тогда их кровеносные сосуды благодаря витамину К сохраняют тонус и эластичность. В кожуре мандаринов присутствуют до 2,5 % от общего объема эфирные масла, пектиновые вещества, органические кислоты, флавоноиды, витамин С, каротин. Спирт усиливает некоторые лечебные свойства мандариновых корок.

Для приготовления настойки 2 стакана сушеных корок мандаринов нужно размельчить, поместить в стеклянный сосуд с широким горлом и залить 1,5 л водки или разведенного медицинского спирта. Настаивать жидкость следует не менее недели, не забывая периодически взбалтывать ее. Готовую настойку нужно процедить, разлить в бутылки и плотно закупорить. Хранят настойку в темном прохладном месте.

Отличное общеукрепляющее средство.

Полынная настойка 1

Этот напиток называют абсентом.

Для его приготовления отбирают головки и верхушки крупных растений полыни. Сырье предварительно высушивается. Затем к 25 г полыни добавляют 50 г семян аниса, 50 г семян укропа. Все это заливается 1 л водки или разведенного медицинского спирта. Смесь нужно настаивать на водяной бане 12 часов, а затем поставить в темное и теплое место еще на неделю, не менее. После этого настойку нужно процедить и можно употреблять.

Однако знатоки утверждают, что настоящий абсент нуждается в больших трудах и заботах. Вот что они предлагают сделать для того, чтобы получить истинный абсент.

Для получения более качественного абсента следует прибавить к настойке 0,45 л воды и всю смесь перегнать через дистиллятор вместе с травами. Перегонка позволяет получить из трав эфирное масло – самое главное в абсенте. Надо отметить, что независимо от способа приготовления мягкость вкуса абсента появляется только спустя некоторое время.

Для окрашивания абсента в зеленый цвет берут 10 г мелкой, сухой и очищенной полыни, 10 г сушеных головок и цветков зверобоя, 5 г высушенной и очищенной маточной травы. Полынь нарезают на мелкие кусочки, другие же хорошо просушенные травы толкут в ступке, пока не получится порошок. Нагревание следует проводить медленно.

Полынь пользуется среди фитотерапевтов славой замечательного желчегонного препарата. Ее используют также как средство для повышения аппетита у больных в стадии выздоровления. Полынные настойки пьют для нормализации обмена веществ.

Настойка полынная 2

На 1 л водки взять 5 г сушеной полыни, настоять 2 недели, процедить, добавить 20 г сахара (1 столовую ложку без «верха») растворенного в небольшом количестве воды. Разлить в бутылки.

Чесочно-прополисная настойка

Обладая прекрасными бактерицидными свойствами, чеснок, как показали результаты исследований, способен также противостоять одному из самых тяжелых и распространенных заболеваний современности – атеросклерозу. Биоактивный компонент чеснока – аллицин, по данным американских ученых, не просто повышает эластичность стенок сосудов головного мозга, но и очищает их от холестериновых бляшек.

Химический состав прополиса весьма сложен. В прополис входят растительные смолы, эфирные масла и воск. Когда пчелы собирают смолистые вещества с растений и обрабатывают их в улье, в прополис также попадают секреты слюнных желез, пыльца и другие примеси. Богат прополис и неорганическими элементами.

В нем содержатся железо, медь, марганец, цинк, кобальт. Известно много случаев успешного лечения прополисом серьезных заболеваний, которые практически не поддавались терапии другими средствами. Иногда прополис применяется самостоятельно, а иногда – как средство, сопутствующее основному лечению.

Рецепт приготовления чесночно-прополисной настойки несколько отличается от обычного. Процесс состоит из двух этапов. Сначала готовится настойка чеснока. Для этого нужно взять 200 г свежемельченной чесночной массы. Очищенные зубчики чеснока дважды пропустить через мясорубку, стараясь при этом как можно меньше терять сок. Выложить массу в бутылку из темного стекла и залить 200 г медицинского спирта. Настойку нужно выдержать в темном месте в течение двух недель, затем профильтровать. В готовую чесночную настойку добавить 50 г пчелиного меда, 10 г прополиса или уже готовой спиртовой настойки прополиса. Готовится она следующим образом. Размельчить 10 г прополиса и смешать его со 100 г спирта, настаивать в темноте при комнатной температуре в течение недели. Если нужно срочно приготовить раствор, то очень мелко раздробленный и растертый прополис необходимо смешать со спиртом в пропорции 1 к 10, поставить на водяную баню и нагреть до 40 градусов, но не выше. Затем настаивать несколько часов, периодически встряхивая бутылочку.

Смесь чесночной настойки с настойкой прополиса нужно тщательно взболтать и настаивать еще неделю. Затем настойку нужно процедить через несколько слоев марли. Только после этого она готова к употреблению.

Принимают настойку, растворяя ее в молоке: 10 капель на полстакана молока 3 раза в день за полчаса до еды. Курс лечения длится не менее месяца. Затем нужно сделать перерыв на две недели и повторить лечение.

Чесочно-прополисная настойка оказывает прекрасный лечебный и профилактический эффект при атеросклерозе. Организм очищается от жиров, способствующих развитию атеросклероза, улучшается эластичность артерий, налаживается обмен веществ. В некоторых случаях наблюдается даже обратное развитие атеросклероза. Эта настойка предупреждает возникновение стенокардии и инфаркта. Она весьма полезна также при язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки, хроническом энтероколите, хроническом бронхите, пневмонии, склонности к острым респираторным заболеваниям. Ценным свойством настойки является то, что она повышает иммунитет и препятствует развитию новообразований. Особенно заметный эффект наблюдается, когда препарат используется при язвенной болезни желудка и хроническом анацидном гастрите, язвенном колите.

Настойка крапивы

Крапиву нужно тщательно вымыть, перебрать, убирая засохшие или пораженные вредителями веточки, и обсушить. Затем зеленую массу мелко нарезать, утрамбовать в стеклянной банке с широким горлом, залить водкой или разведенным медицинским спиртом. Настаивать жидкость нужно в прохладном темном месте не менее одного месяца. Если предполагается использовать настойку внутрь, ее следует очень тщательно процедить, желательнее несколько раз, чтобы в готовое лекарство не попало волокон зеленой массы. Принимать настойку нужно по 20 капель, предварительно растворив ее в небольшом количестве воды, 3 раза в день за 10–15 мин до еды.

Анисовая настойка

Народная медицина рекомендует применять анис не только как средство против кашля, отлично зарекомендовавшее себя, но и в качестве спазмолитика при лечении заболеваний желчевыводящих протоков.

Взять 5 г аниса и по щепотке бадьяна, тмина, кориандра и семян укропа. Залить 1 л водки или разведенного медицинского спирта. Настаивать в течение двух недель. Готовую настойку процедить, хранить в прохладном темном месте.

НАСТОЙКИ И ВИНА НА ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВАХ И СБОРАХ

Аир

Корень аира можно настаивать на вине: 8 г на 1 л вина – и употреблять как противорвотное средство по 20 г перед появлением рвотного рефлекса.

Березовые почки

100 г сушеных березовых почек залить 1 л водки или разведенного спирта. Настаивать почки нужно не менее месяца в теплом месте, не забывая взбалтывать жидкость. Перед употреблением настойку надо процедить.

Внутри как потогонное, мочегонное и отхаркивающее средство настойку нужно принимать по 1 ст. л. 3 раза в день. Курс лечения длится не менее двух недель. Это тот минимальный срок, который необходим для получения не одноразового эффекта, а для настройки системы взаимодействия органов.

Буквица лекарственная

1 ст. л. травы залить 1 стаканом воды с добавлением 2 ст. л. вина (портвейна). Довести до кипения, покипятить 5 минут, настоять в закрытой посуде в течение 20 минут,

процедить. Принимать по 2 ст. л. 2 раза в день.

Принимают как кровоостанавливающее средство при легочном кровотечении, при заболеваниях верхних дыхательных путей.

Девясил высокий

30 г дробленого корня девясила залить 0,5 л коньяка. Настоять 40 дней в темном месте, периодически взбалтывая, процедить. Принимать по 25 капель 2–3 раза в день при импотенции.

Приготовление вина из девясила: 5 ст. л. корней (30 г) смешивают с 30 г спирта, оставляют на 24 часа. Затем разводят 1 л сухого виноградного вина, размешивают, отжимают и фильтруют. Пьют перед едой по 30–40 г при плохом пищеварении и отсутствии аппетита.

Авиценна использовал отвар корней девясила в виноградном соусе при заболеваниях сердца и легких.

Ежевика

При кровотечениях и слабом пищеварении рекомендуется настойка из корня, для чего 100 г корня варят в 0,5 л воды до упаривания наполовину. Отвар процеживают и смешивают с равным количеством выдержанного красного вина.

Зверобой продырявленный

Целебная сила этой скромной травки настолько велика, что ее применяют для лечения самых разнообразных заболеваний – от стоматита до радикулита.

2 ст. л. сухого и измельченного зверобоя залить 1 ст. спирта. Настаивать жидкость нужно в течение недели в темном месте, не забывая каждый день встряхивать бутылочку. Перед употреблением настойку процеживают. Для внутреннего приема настойку разводят небольшим количеством воды. Принимать нужно по 30–40 капель 3 раза в день.

Хороша она и для полоскания рта при заболеваниях десен. В стакан воды для полоскания нужно добавить 1 ст. л. настойки.

Катарантус розовый

Это травянистое многолетнее комнатное растение издавна используется в народной медицине при лечении диабета и как спазмолитическое средство. Высушенные измельченные листья заливают водкой или спиртом, разведенным пополам с водой, из расчета 1 часть зеленой массы на 20 частей водки. Плотно закрывают, выдерживают при комнатной температуре в течение недели, процеживают и сливают для хранения в темную бутылку. Принимают по 10 капель 3 раза в день во время еды.

Любка двулистная

1 ч. л. порошка из клубней взболтать в 1 ст. столового вина. Принимать по четверти стакана 3–4 раза в день. Клубни оказывают тонизирующее действие. Их используют для лечения гастритов, энтеритов у детей, в качестве общеукрепляющего.

Манжетка обыкновенная

Для улучшения обмена веществ и при болях в сердце рекомендуют десертную ложку травы отварить (5 – 10 минут) в 0,5 л сухого виноградного вина, настоять сутки, процедить и пить по 1 ст. л. 3 раза в день. Прием внутрь требует осторожности, т. к. растение ядовито.

Мята перечная

Сок свежих листьев дикорастущей мяты применяется при почечно-каменной болезни, как мочегонное средство по 1 ст. л. в смеси с белым вином.

Пижма обыкновенная

Вино из соцветий пижмы полезно употреблять при ревматизме: 50 г соцветий настаивать 8 дней в мускатном вине, принимать по 30–40 г после двух основных приемов пищи. Этой травой ароматизируют вина.

Плющ

Жители Жиронди (Франция) изготавливают чаши из толстых ветвей плюща, наливают в них вино, которое, постояв в ней, оказывает лечебное действие при коклюше во всех возрастах.

Полынь горькая

В Средние века трава полыни считалась одной из наиболее целебных и использовалась в виде настоя при женских заболеваниях для усиления менструаций; свежая растертая трава, настоянная на вине, – как abortивное средство, а также при вздутии кишечника газами; как мочегонное средство и как антидот при некоторых отравлениях. Настойку из полыни трудно пить ввиду очень горького ее вкуса.

Французские врачи рекомендуют готовить вино: 30 г сухих листьев полыни, 60 г спирта 60 % об., 100 г белого вина. Настаивать на спирте 24 часа, затем добавить вино, через 10 дней процедить. Принимать не более 100 г в сутки как тонизирующее средство для органов пищеварения.

Авиценна использовал полынное вино для улучшения деятельности желудочно-

кишечного тракта.

Полынь обыкновенная

Корень, настоянный на белом вине, применяется при туберкулезе легких и как повышающее аппетит средство. 30 г корней полыни залить 0,5 л белого вина, прокипятить в течение 10 минут (в отвар можно добавить мед), настоять до полного охлаждения, процедить. Принимать по 1–2 ст. л. до еды.

Сабельник

Настойку сабельника в народной медицине применяют наружно для лечения ревматизма. Для ее приготовления сухие стебли сабельника нарезают на кусочки длиной 1–2 см, высыпают их в стеклянную бутылку с широким горлом, заполняя емкость зеленой массой приблизительно на треть объема, и заливают водкой или разведенным медицинским спиртом.

Настаивать жидкость нужно в течение трех недель в темном теплом месте. Готовую настойку процеживают и принимают в зависимости от состояния больного от 1 ч. л. до 1 ст. л. 3 раза в день перед едой. В особо тяжелых случаях и в случае обострения заболевания дозу необходимо увеличить до 20 г на прием по 3 раза в день.

Курсы лечения особенно нужны для поддержания здоровья весной и осенью, то есть в самые тяжелые для ревматиков периоды сезонных обострений.

Сирень

Настойка из цветков садовой сирени стимулирует обменные процессы в организме и обладает, кроме того, очищающими свойствами. В XIX веке настойкой сирени лечили подагру, рекомендовали принимать ее в небольших дозах и при нервных расстройствах. При выборе сырья необходимо обратить внимание на место, где растет сирень. Это ни в коем случае не должно быть городское дерево, аккумулирующее в себе весь городской смог. Использовать надо загородные деревья.

Для приготовления настойки берутся не только цветки сирени, но и нераспустившиеся почки. Собирать их нужно ранней весной. Измельчить четверть стакана цветков и почек сирени, положить их в стеклянную емкость и залить 1 ст. разведенного спирта или водки. Настаивать в темном месте при комнатной температуре в течение 8–10 суток. Готовую настойку надо процедить и перелить для хранения в бутылку темного стекла. Принимать по 20–30 капель 3 раза в день после еды. Можно добавлять ее в чай.

Смородина черная

Листья смородины, настоянные в белом вине и слегка подслащенные, принимают перед едой как тонизирующее средство. Почки и плоды, настоянные на белом сухом вине,

применяют как легкое слабительное средство. Издавна в народной медицине приготавливали черносмородиновый ликер, который использовался при заболеваниях почек, почечной колике.

Тысячелистник обыкновенный

При неврозах сердца назначается смесь свежего сока тысячелистника и руты по 24 капли на рюмку вина; выпить в два приема за день.

Хвощ полевой

Кровоостанавливающее действие хорошо достигается употреблением вина из хвоща: 15–20 г полевого хвоща настаивать в 1 л белого вина в течение длительного времени. Принимать утром натощак по 100–150 г. Наружно можно использовать как очистительный лосьон. Авиценна рекомендовал настой травы на вине при опухолях в области печени и желудка, при водянке и кровавом поносе.

Хрен обыкновенный

Хрен, настоянный на водке, в лечебниках XVII в. упоминается как основное средство лечения рака. Отмечается многостороннее действие свежего хрена – возбуждающее аппетит.

Шалфей лекарственный

Шалфейное вино используется как противовоспалительное средство: 80 г листьев шалфея, 1 л вина. Настаивать 8 дней. Принимать по 20–30 г после еды.

Лекарственное вино от кашля

Настоять в молодом вине или виноградном соке анис, укроп, двойную порцию по отношению к ним солодкового корня.

Лекарственное вино от лихорадки

Взять большую бутылку и налить в нее на каждые 3 стакана воды 1 стакан виноградного вина. Наполнив таким образом бутылку, закупорить ее и опустить в горячую воду, в которой держать довольно долго. Дать остыть и опустить в холодную воду.

Получится вино, используемое как средство, полезное при запорах и высокой температуре, а также в качестве мочегонного.

Лекарственное травное вино

Взять 200 г девясила корня, по 100 г фиалкового корня, аира, корня бенедиктина, 75 г ревеня, по 50 г корня дягиля, калгана, 40 г полыни, по 200 г кожуры померанца, лимона, 100 г укропа, 6 горстей можжевельных ягод, 4 горсти розмарина, 4 горсти чертополоха, 2 горсти шалфея, 3 горсти душицы, 2 горсти вишен (мелких), по 1 горсти майорана, верхушек полыни.

Специи мелко истолочь, положить в бочонок и налить виноградным вином так, чтобы оно покрыло их, дать настояться и процедить.

Оставшиеся специи можно снова залить вином.

Крепительная виноградная водка

Взять 400 г сахара, 50 г белого имбиря, 25 г кориандра, по 15 г кардамона, корицы, 6 г лепестков алых роз, 4 г мастики.

Залить специи 1,2 л виноградного вина, когда настоится, сцедить.

Кровоочистительное вино

Взять белое молодое виноградное вино, смешать с небольшим количеством воды, изюма, душицы, солодкового корня или сахара, тщательно перемешать и дать вину хорошо настояться.

Очищающий напиток

Рекомендован людям, страдающим заболеваниями сердца и сосудов, желудочно-кишечного тракта, нарушениями обмена веществ. Добавленные в него лекарственные травы способствуют мягкому очищению кишечника, удалению из организма шлаков и токсинов.

В подогретые до 70 градусов 2 л красного столового сухого вина добавить 200 г сахара или 3 ст. л. меда, растворить. В мешочек для настаивания трав положить по 0,5 ч. л. лекарственной ромашки, зверобоя, тысячелистника, 6 соцветий гвоздики, щепотку корицы. Настоять, как и в предыдущем рецепте. Напиток пить горячим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИННОГО СУСЛА

Приготовление домашних плодово-ягодных вин включает ряд основных технологических операций: извлечение сока, составление сладкого сусла, приготовление закваски, брожение, осветление и переливание.

Извлечение сока. Сначала плоды и ягоды тщательно перебирают, очищают от сора, негодных и поврежденных болезнями плодов и моют. Плотные плоды и ягоды опускают в

воду и моют, не вынимая из посуды, небольшими порциями в нескольких водах, перекладывая из одной емкости в другую. Менее плотные ягоды малины, земляники, ежевики, клубники и черники следует выложить на решето и погрузить вместе с ним несколько раз в таз с чистой водой, излишек воды удаляют путем стекания, а затем перебирают и очищают ягоды от чашелистиков. Можно также опустить ягоды в таз с водой, дать им отстояться несколько минут, при этом ягоды должны свободно плавать в воде. Затем вынуть ягоды и положить на решето для стекания излишка воды.

Для лучшего извлечения сока ягоды и плоды надо мелко раздробить, из косточковых необходимо извлекать зерна, из яблок и груш удалить семена. Дробят плоды в домашних условиях на мясорубках с крупными ячейками, с помощью пластмассовых терок, овощерезок, шинковок. Иногда для дробления яблок и груш используют деревянные песты и кадушки, при этом трудоемкость дробления этих плодов значительно уменьшается. Кроме этого, для лучшего извлечения сока и облегчения дробления яблок эти плоды можно сначала сварить в небольшом количестве воды, а затем вынуть плоды из плодового отвара и раздробить.

При дроблении и в процессе приготовления вин не следует пользоваться металлической посудой, за исключением посуды из нержавеющей стали.

Полученная в результате дробления плодовая и ягодная масса-мезга подвергается дополнительной обработке для получения максимального количества концентрированного сока. Мезгу обрабатывают, добавляя теплую воду, подбраживают или подвергают замораживанию, а затем оттаивают и прессуют.

Ягоды, имеющие жидкую консистенцию сока: красная и белая смородина, вишня, просто смешивают с водой (200 г воды на 1 кг мезги), перемешивают и прессуют для извлечения сока. Ягоды крыжовника, черной смородины, ирги, черники, брусники, малины, а также такие плоды, как яблоки, сливы и груши имеют густую консистенцию сока, поэтому их подвергают тепловой обработке.

Мезгу кладут в эмалированную посуду, заливают подогретой водой при температуре 80 °С и нагревают, непрерывно помешивая в течение 30 минут на малом огне, затем мезгу снимают, накрывают тепловой «шубой», выдерживают около 30 минут и подвергают прессованию.

Тепловую обработку мезги можно заменить подбраживанием в течение 3–4 дней при комнатной температуре 20–22 °С. Для подбраживания в свежую мезгу добавляют сахарный сироп, подогретый до 30 °С (250 г сиропа 15 % на 1 кг мезги) и разводку дрожжей в количестве 2–3 %. В процессе брожения образуется углекислота, которая выталкивает мезгу на поверхность, поэтому во избежание закисания всю массу 3–4 раза в день тщательно перемешивают. После подбраживания мезгу прессуют.

Следует заметить, что подбраживание существенно влияет на качество вин, так как из сброженной мезги интенсивно извлекаются ароматические, целебные вещества и витамины. Такое вино более ароматно, имеет насыщенный цвет и лучшие вкусовые качества, чем вино, приготовленное без подбраживания.

Плоды и ягоды такие, как рябина, яблоки и другие можно заморозить и после оттаивания раздробить и отжать сок. При замораживании в плодах образуются ледяные кристаллы, которые разрывают клеточную ткань, обеспечивая лучшее отделение сока. Кроме этого, некоторые горькие вещества, содержащиеся в плодах и ягодах, теряют свои свойства, особенно это относится к ягодам рябины, калины и терна.

Основной операцией получения сока является прессование. Сок лучше всего отжимать

на небольшом ручном винтовом или гидравлическом прессе. Можно использовать также рычажный пресс с резервуаром, имеющем отверстия в верхней части и другие приспособления. Возможно также прессование мезги руками с использованием двух плоских дощечек, соединенных с одного конца, между которыми помещается полотняный мешочек с мезгой. Не рекомендуется использовать скороварку, так как вино из сока, полученного таким образом, по качеству и аромату значительно уступает вину из натуральных соков.

В середине XIX века в России возникло движение трезвенников, сторонники которого бойкотировали кабаки, находя в себе силы отказываться от спиртного и агитируя на сей подвиг бывших собутыльников.

Перед прессованием мезгу помещают в полотняный мешок и завязывают таким образом, чтобы при прессовании не было утечки через открытый край мешка. Мешок должен быть по размерам корзины прессы или контактных поверхностей используемого приспособления. Мешок с мезгой помещают в корзину прессы и сверху кладут груз, который собственным весом осуществляет начальное прессование мезги. Затем медленно увеличивают усилие прессования посредством вращения винта, добавлением груза или нажатием на рычаги прессы.

Очень важным при прессовании является темп нарастания усилия отжатия. При быстром отжиме сок делается мутным, а медленное прессование мезги приводит к затяжке процесса и уменьшению выхода сока во времени. Кроме того, при таком прессовании из воздуха попадают вредные микроорганизмы, в результате чего сок может скиснуть и иметь вредные примеси.

Очень важно проводить прессование в строгих санитарно-гигиенических условиях, тщательно подготавливать плоды, используемый пресс и посуду.

При очередном повышении цен на водку крестьяне проводили собрание и принимали примерно такое решение: «Так не будем же пить, дадим зарок, пускай их откупщики да целовальники выпивают все вино, а мы не хотим, не станем».

Для повышения сокоотдачи рекомендуется проводить повторное отжатие мезги. Для этого оставшийся после отжатия жом перекалывают в эмалированную посуду, добавляют остуженной кипяченой воды (10–20 °С) и снова повторяют все операции: перемешивание, настаивание, прессование.

После прессования сок содержит большое количество примесей: частицы мякоти, слизи и т. д. Такой сок следует по возможности осветлить и профильтровать через конусный полотняный мешок. Однако, если сок фильтруется плохо, можно провести эту операцию позднее – на стадии осветления готового вина.

Сок после прессования используют для получения суслу будущего вина. При приготовлении суслу в сок добавляют воду для снижения кислотности в таком количестве, чтобы окончательная кислотность не превышала бы 0,8 %. Такая кислотность ощущается на вкус как умереннокислая, более высокая кислотность ухудшает вкус вина и снижает активность дрожжей при сбраживании.

Натуральные соки имеют невысокое содержание сахара 8–12 %, что не позволяет накапливать более 6–8 % спирта в вине. Такие вина неустойчивы и при неблагоприятных

условиях хранения быстро скисают. Поэтому для повышения концентрации спирта в будущем вине в сок добавляют сахар (150–250 г сахара на 1 л суслу) в зависимости от желаемого состава вина. Сахар можно добавлять как в сухом виде, так и после предварительного растворения в сусле. Вкусовые качества вина значительно повышаются при добавлении меда в необходимых количествах.

При внесении большого количества сахара (250 г/л) концентрация суслу значительно увеличивается, что угнетает активность дрожжей и затягивает процесс сбраживания. Для устранения этого целесообразно вносить сахар по частям, добавляя по 30–35 % через каждые 3 дня после начала брожения. Таким образом можно снизить длительность периода брожения и повысить концентрацию спирта.

Кислотность суслу можно снизить, а концентрацию сахара повысить до необходимого уровня (15–18 %), уваривая ягодный сок на водяной бане при температуре 70 °С. При этом для уменьшения кислотности добавляют мел из расчета 50 г на 1 л сока. После уваривания до нужной концентрации сахара 16–18 % сок фильтруют и используют для приготовления суслу.

Кроме воды и сахара в суслу вносят азотистые вещества в виде хлористого аммония (0,2–0,4 г/л), которые улучшают жизнедеятельность дрожжей, сокращают длительность процесса приготовления вина и улучшают его качества.

Для получения качественного вина необходимо обеспечить условия жизнедеятельности и развития культурных дрожжей в сусле и подавить развитие вредных «диких» дрожжей. Это достигается использованием чистой культуры винных дрожжей в «достаточном количестве (3 % от объема суслу), с тем, чтобы обеспечить их доминирующее положение по сравнению с «дикими» дрожжами.

Культуру винных дрожжей имеют многие предприятия и организации, выполняющие работы по производству плодово-ягодных вин. Дрожжи высылаются в пробирках, содержащих наряду с культурой и питательную среду. Срок хранения этих дрожжей 30 дней при температуре не выше 15 °С. Эти дрожжи используются для приготовления дрожжевой разводки, которую готовят на стерильной питательной среде за 2–4 дня до приготовления ягодного суслу. Перед употреблением разводку дрожжей размешивают и вливают в сладкое суслу для его взбраживания.

Зачастую коллективное воздержание от пьянства перерастало в массовую агрессию: трезвенники устраивали разгромы питейных заведений. Так, Александру II пришлось даже направить на борьбу с агрессивными сторонниками трезвого образа жизни войска, борцы за здоровье нации были наказаны.

При отсутствии дрожжей чистой культуры брожение проводят на обычных хлебных дрожжах или на дрожжевых грибах, находящихся на поверхности ягод. В последнем случае разводку готовят следующим образом. За 3–4 дня до начала сбраживания вина собирают чистые спелые ягоды малины, земляники, клубники или используют изюм. Ягоды не моют, в бутылку наливают стакан прокипяченной остуженной до 25 °С воды, добавляют 30–40 г сахара (1 ст. л.) и два стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватным тампоном и ставят в темное место при комнатной температуре. По мере готовности жидкую часть разводки вносят в суслу из расчета 30 г разводки на 1 л суслу и оставляют для брожения. Процесс брожения лучше всего идет в закрытых бутылках, бочонках и т. д., так как в открытых емкостях при повышенной температуре при

сбраживании может возникнуть уксусное скисание.

При заполнении бутылей суслом их не доливают на 1/3, иначе в период бурного брожения сусло потечет через край, что приведет к потере сырья.

Посуду при брожении закрывают специальным водяным затвором-бродильным шпунтом. Он состоит из пробки, вставленной в него трубки, на которую надевают резиновый шланг. Нижний конец шланга помещают в стакан с водой или в бутылку с кипяченой водой, что обеспечивает герметичность сусла и предохраняет его от проникновения кислорода воздуха и вредных микроорганизмов.

При отсутствии водяного затвора бутылку можно закрыть неплотным ватномарлевым тампоном или обвязать горлышко марлей в 3–4 слоя.

В случае, если вата и марля намокли, их необходимо заменить, а бутылку и горлышко тщательно обмыть и протереть тампоном, смоченным в водке.

Лучшая температура бродящего сусла 22–25 °С. Посуду для брожения ставят в темное место или закрывают темным материалом, так как этот процесс эффективнее протекает в темноте.

При разложении сахара дрожжами происходит повышение температуры сусла. Нагрев выше 30 °С приводит к интенсивному испарению спирта, а также появлению горечи в вине. Поэтому при брожении измеряют температуру и в случае перегрева принудительно охлаждают в прохладном месте, обкладывают посуду полотняным полотенцем, смоченным холодной водой, или ставят в неглубокую посуду с холодной водой, которую периодически меняют.

Первые 2–3 дня брожение протекает бурно, на поверхности появляется пена, иногда обильная, заметно выделение пузырьков углекислого газа. Чтобы содействовать более полному брожению и сокращению длительности, необходимо время от времени взбалтывать сусло и при этом открывать водяной затвор. Тогда сусло обогащается кислородом, необходимым для обеспечения активной жизнедеятельности дрожжей и, кроме того, при перемешивании осевшие дрожжи поднимаются вверх и активно действуют в растворе, преобразуя сахар сладкого сусла в спирт.

Через 8–10 дней бурное брожение уменьшается и происходит медленное дображивание, которое продолжается 6–10 недель, а иногда и более.

Под влиянием участившихся массовых выступлений 1 января 1863 года государство было вынуждено отменить откупную и ввести акцизную систему на торговлю спиртными напитками.

Для предотвращения скисания сусла и сохранения аромата будущего вина посуду после бурного брожения доливают по возможности более полно (90–95 %). Для этого можно использовать разные емкости, одна из которых меньше и после бурного брожения вино переливают в такую емкость. Можно доливать также бродящее сусло свежим подсахаренным соком в небольших количествах (20 %), чтобы не вызвать повторного бурного брожения. Кроме того, на 4, 7 и 10-й день брожения добавляют сахар, растворяя его предварительно в небольшом количестве бродящего вина. Иногда добавляют сахар в два приема на 5 и 10 дни.

Окончание брожения определяют по постепенному осветлению вина, на дне при этом появляется обильный осадок из отмерших дрожжей, по вкусу вино становится кислым с

небольшой горечью. В это время вино необходимо снять с осадка, так как длительный контакт с дрожжами приводит к появлению неприятного привкуса, вызванного продуктами разложения дрожжевых клеток.

Наилучший способ переливки вина – стягивание осветленной массы с осадка при помощи резинового шланга. При переливке вина требуется аккуратность и внимание, чтобы под конец работы не испортить результат трудов. Взмучивание осевших дрожжей недопустимо. Слив виноматериала производится в чистые бутылки, бочонки или эмалированную посуду. При этом очень осторожно бутылку с виноматериалом ставят на стол, а емкости, куда его переливают, размещают на полу. Один конец резинового шланга погружают неглубоко в бутылку с вином, а через другой с силой втягивают воздух, и виноматериал начинает переливаться. По мере снижения уровня вина в бутылки нижний конец шланга постепенно опускают, внимательно наблюдая за тем, чтобы осадок не попал в чистое вино. Если полученный таким образом материал остается все же недостаточно прозрачным, его необходимо отфильтровать через полотно, байку или многослойную марлю. Слив и фильтрацию повторяют через 5–6 дней, выдерживая вино в прохладном месте.

Полученный таким образом винный материал будет прозрачным и почти не содержащим сахара. По желанию вино можно подсластить или использовать в виде сухого. Сухое вино надо выдерживать не менее двух месяцев в прохладном месте и, если появится осадок, снова аккуратно снять с него. Затем вино разливают в прокипяченные и охлажденные бутылки. При разливе вина заполняют бутылки почти до уровня горлышка, оставляя 3–4 см. Чтобы вино лучше хранилось, его надо пропастеризовать. Для этого наполненные бутылки ставят в посуду с водой, предварительно положив на дно деревянную решетку или полотенце. Горлышки бутылок прикрывают пробками из ваты или марли (бинт). Воду подогревают до 65–70 °С и выдерживают 15–20 минут. Укупоривают вино чистыми прокипяченными и остывшими пробками. Выступающий край пробки после укупоривания срезают и заливают горлышко парафином, сургучом или воском, помещая в расплавленный состав. Готовое вино держат в холодильнике или в подвале при температуре не выше 10–15 °С.

При приготовлении десертных вин добавляют сахар после отделения от дрожжевого осадка в количестве 8–19 % и фильтруют через полотняный конус. Затем это вино обрабатывают таким же способом, как и сухое. Вино с добавкой сахара оставляют для созревания при температуре 10 °С, при этом вкусовые качества вина улучшаются, но все же более года плодово-ягодные натуральные вина хранить не следует.

1 января 1886 года вышел официальный указ закрыть все кабаки, в которых выпивка продается без закуски (и это несмотря на то, что продажа соленых огурцов никогда не оказывала серьезного влияния на российскую экономику).

Готовое вино должно быть кристально прозрачным, даже с легкой мутью оно считается продуктом невысокого качества.

Вино из вишни, малины, черной и красной смородины, рябины в процессе приготовления хорошо осветляется и приобретает полную прозрачность. Такое вино аккуратно снимают с осадка, и оно не нуждается в дополнительной обработке. Оставшуюся часть вина с осадком сливают в отдельную посуду и подвергают дополнительной обработке. В дополнительной обработке нуждаются также вина из слив,

яблок, крыжовника и некоторых других видов сырья.

Дополнительная обработка вина включает обработку теплом, холодом, оклеивание и фильтрацию.

Готовое вино при обработке теплом хорошо осветляется. Для этого бутылки с вином ставят в посуду с холодной водой, медленно нагревают до 50 °С и оставляют в воде до полного охлаждения. Такую операцию повторяют два или три раза в день до полного осветления вина. Затем вино оставляют на 5–6 дней для отстаивания, аккуратно снимают с осадка, после чего укупоривают и хранят обычным способом.

Обработка холодом также позволяет осветлить вино, поскольку при охлаждении вина до – 5 °С в осадок выпадают коллоиды, которые захватывают взвешенную мусть и осветляют вино. Охлажденное вино надо быстро отфильтровать, так как при повторном нагревании коллоиды вновь растворяются, и вино делается менее прозрачным.

В XIX веке было запрещено продавать спиртное детям и лицам, находящимся в состоянии опьянения.

Осветление вина в домашних условиях можно проводить, добавив в него коровье молоко, из расчета по 1 ст. ложке на литр вина. После введения молока вино тщательно перемешивают и оставляют на несколько дней при комнатной температуре для отстаивания, после чего снимают с осадка и фильтруют остаток через фланель или фильтровальную бумагу.

Осветление (оклеивание) может проводиться также с использованием нескольких веществ, способных захватывать частицы мути и укрупнять их, в результате чего они выпадают в осадок. Такими веществами являются желатин, яичный белок, рыбий клей и другие белковые вещества.

Для осветления желатин размачивают в холодной воде и после набухания воду сливают и заливают вином, которое подогревают до 40 °С, при этом желатин переходит в студенистую массу. Используют 10 %-й раствор желатина (на 10 л вина), который после введения в вино тщательно перемешивают и оставляют для осветления на 10–15 дней, после чего фильтруют. Оптимальная температура 15–20 °С.

При осветлении куриным белком берут один белок, помещают в небольшую бутылку 0,25 л и добавляют 1,5 г поваренной соли. Белок встряхивают до образования обильной пены, затем добавляют 150 г вина малыми порциями и интенсивно встряхивают содержимое бутылки. Вино подогревают до 40–45 °С и затем в бутылку вливают только что приготовленный раствор белка с солью (100 мл на 10 л вина) и взбалтывают в течении 5 минут, после этого закрывают и оставляют на 15 дней для осветления, затем снимают с осадка.

Можно проводить осветление при совместном использовании яичного белка и желатина, при этом сначала вливают яичный белок, а затем, после размешивания, доливают раствор желатина и оставляют для осветления.

Рецепты приготовления натуральных вин весьма разнообразны, в дальнейшем приведены лишь некоторые из них, наиболее доступные для домашнего приготовления.

Сусли по белому способу

Сусло готовят из сока, отделенного от мезги (мезга – кожица, отжатая мякоть и семена раздробленных плодов и ягод). По белому способу готовят вина из винограда с неокрашенным соком и из плодов и ягод с жидкой консистенцией сока (вишня, красная и белая смородина). Для улучшения отжима сока, можно добавить воду из расчета 200–300 мл на 1 л раздробленной массы. С этой же целью раздробленную массу можно подогреть в течение полчаса при температуре 60 градусов.

Сусло по красному способу

Сусло готовят из сока с мезгой (сбраживание на мезге). Такой способ приготовления вина позволяет максимально извлечь из ягод красители, органические кислоты и соли, витамины, дубильные вещества и другие ценные соединения. Такие вина характеризуются более полным букетом, считаются более полноценными и ценятся выше. По красному способу готовят вина из винограда с окрашенной мякотью и соком (Каберне, Мерло, Изабелла) и из ягод и плодов с густой консистенцией сока (черная смородина, крыжовник, слива). При красном способе подогрев мезги исключается.

В результате брожения имеющийся в соке сахар перерабатывается дрожжами в винный спирт. При этом из 100 г сахара получается около 60 мл спирта, то есть коэффициент выхода спирта около 0,6. Фактически этот коэффициент бывает несколько ниже, так как часть сахара расходуется в процессе брожения и часть его остается в перебродившем сусле. Большинство соков плодов и ягод имеют повышенную по сравнению с необходимой кислотность. Следовательно, для приготовления сусла, обеспечивающего необходимое качество вина, в сок плодов и ягод, реже винограда, дополнительно должны быть внесены сахар и вода.

Количество вносимых сахара и воды рассчитывается на 1 л сока, полученного после дробления и выжимки сырья. При этом расчет ведут только на чистый сок, и если при отжиме сока была использована вода для улучшения отжима сока или для других целей, количество расходуемой воды необходимо вычесть из объема полученного сока и приплюсовать к общему количеству добавляемой воды. При получении сока с помощью соковарки его можно считать чистым соком или на воду сбрасывать не более 10–15 % полученного сока.

Разводка диких дрожжей (закваска)

Готовят следующим образом: за 10 дней до начала приготовления вина собирают чистые, не засоренные землей спелые ягоды ранних культур (земляники, малины). Два стакана немых ягод раздавливают, добавляют 1 стакан воды и полстакана сахара, хорошо перемешивают и заливают в бутылки или в банки. Чтобы предупредить выбрасывание жидкости во время брожения, бутылки (банки) заполняют на 2/3. Бутылку закрывают ватной пробкой и ставят в темное место, где поддерживают температуру 22–24 градуса (обычные комнатные условия). Через 3–4 дня, когда сок начал бродить, его можно использовать в качестве закваски.

Закваску приготавливают один раз в сезон, ее нельзя хранить более 10 дней. Для приготовления 10 л вина необходимо иметь 0,2–0,3 л закваски. Если необходимо

поставить на брожение сок поздно созревающих плодов и ягод (крыжовник, яблоки, сливы и др.) или поздно созревающие сорта винограда, вместо закваски можно использовать осадок, образующийся при брожении суслу более ранних культур. Осадка следует брать в меньшем количестве: 1–1,5 % от количества поставленного на брожение суслу.

Закваску можно готовить в любое время из любых ягод, соблюдая пропорцию компонентов (ягоды: вода: сахар) 2:1:0,5. При приготовлении закваски из тех же сортов, из которых готовится вино, ее можно взять более трех процентов, что улучшит брожение.



БОЛЕЗНИ И НЕСОВЕРШЕНСТВА ВИН

Болезни вин развиваются при температуре хранения выше 15 °С и вызываются жизнедеятельностью вредных микроорганизмов, которые изменяют состав вин и делают их горькими, непригодными для употребления. Это относится в первую очередь к винам с малым содержанием алкоголя, менее 15°.

Несовершенствами вина являются различные отклонения состава, которые обусловлены избытком или недостатком некоторых компонентов вина, повышенной кислотностью, значительным содержанием дубильных веществ и т. д.

Такие просчеты случаются у виноделов зачастую по довольно простой причине, а именно, несоблюдение технологического процесса и пренебрежение к мелочам рецептуры.

Основные болезни вин включают: цвель (винная плесень), уксусное скисание, кислотопонижение, плесневый привкус, почернение вина.

Цвель. Эта болезнь наиболее распространена и вызывается пленочными дрожжами. Особенно подвержены ему столовые вина с невысоким содержанием алкоголя, которые хранятся в неполных емкостях с достаточным доступом кислорода.

Болезнь развивается следующим образом. Сначала на поверхности вина развивается сероватая тонкая пленка, которая утолщается и делается морщинистой. Вино под пленкой постепенно мутнеет, что вызвано развитием дрожжей. В результате спирт вина окисляется до углекислого газа и воды, что усиливает развитие дрожжей.

Для предотвращения этого явления следует тщательно соблюдать санитарные требования при приготовлении и хранении вина. Вино должно храниться при температуре не выше 15 °С в полных сосудах без воздушной камеры. При малейших признаках винной

плесени следует снять пленку, долить посуду доверху, и провести его пастеризацию в водяной бане при 70 °С.

Уксусное скисание. Это наиболее опасное и часто встречающееся заболевание вина. Оно вызывается уксусными бактериями, которые активно развиваются при температуре 25–35 °С в неполной посуде при доступе воздуха, а также в плохо подготовленной таре, при использовании подпорченного сырья низкого качества.

На поверхности вина образуется тонкая серомаковая пленка. Она покрывает всю поверхность на 2–3 дня. Первые стадии болезни сходны с цвелью. Затем вино приобретает резкий уксусный вкус и запах.

Предохранение вина от уксусного скисания можно обеспечить строгим соблюдением санитарных условий, а также температурного режима при брожении. Для прекращения уксусного скисания вино пастеризуют 10–20 минут при температуре 65–75 °С, но эти меры эффективны только на ранних стадиях заболевания.

Из вина, в котором развилось уксусное скисание, можно приготовить пищевой уксус хорошего качества. Фруктовый уксус широко используется в домашнем хозяйстве для приготовления различных напитков и блюд.

Кислотопонижение. Понижение кислоты сусла происходит в результате жизнедеятельности кислотопонижающих дрожжей, которые попадают в сусло вместе с перерабатываемым сырьем. Поэтому сырье надо тщательно обрабатывать – вырезать загнившие места в плодах и хорошо промывать.

Понижение кислоты в соке начинается при брожении и заканчивается через 4–5 суток, при этом кислотность может снизиться на 30–40 %, что снижает качество вина.

Нормальная кислотность вина составляет 0,7–0,8 %. Заболевшее вино лечат пастеризацией при температуре 85–90 °С в течение 20 минут.

К недостаткам вина следует отнести негармоничный состав. Разумное сочетание кислоты, Сахаров, горечи, а также целебных и ароматических веществ определяет потребительскую ценность вина и делает его приятным напитком.

Вино с высокой кислотностью (более 1 %) негармонично, на вкус ощущается резкая кислота, что снижает качество вина.

Содержание спирта более 13 % делает столовые вина грубыми, в них ощущается вкус алкоголя, который как бы отделяется от других компонентов вина. Излишек дубильных веществ делает вино тяжелым.

Вкус вина в процессе приготовления формируется виноделом путем дегустации для оценки его вкусовых и ароматических свойств. Большинство недостатков вин поддается исправлению на стадии приготовления, путем изменения состава смешиванием с соками и другими винами, а также добавлением сахара, кислот и пряностей в необходимых

количествах.



СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИН

Для настаивания виноградного сока или молодого вина с пряностями взять любую пряность, искрошить и истолочь ее, положить в мешочек и опустить в перебродившее и отстоявшееся вино. Хорошо закупорить и настаивать 10 дней, слить, процедить и разлить по бутылкам.

Для настаивания вина ягодами набрать любые ягоды. Взять высушенный шалфей, положить в бочонок слой, на него слой ягод, затем опять слой шалфея, слой ягод. Таким образом заполнить бочонок. Затем налить бочонок молодым вином и дать хорошо настояться.

Для настаивания вина травами взять любую траву, сварить ее с виноградным соком и переложить горячей вместе с отваром в бочонок, долить виноградным соком, плотно закупорить и настоять.

Скороспелое вино

Когда виноградный сок достаточно перебродит, нужно подлить в него свежий сок, смешанный с небольшим количеством винного камня, истолченного в порошок, тогда брожение начнется снова. Когда вино устоится, вновь добавить в него свежий сок и толченый винный камень. Повторить 3–4 раза. Получится вкусное и крепкое вино.

Виноградное вино с водой

Взять свежие ягоды винограда, очистить от кистей и немного повялить в печи. Потом положить в чистый мешочек, засыпать древесными ясеневыми опилками и опустить в бочонок. На двухведерный бочонок – 6 кг ягод. 1,5 ведра воды немного подогреть и вылить на ягоды. После этого дать смеси перебродить – должно получиться молодое виноградное вино. Оставить бочонок до весны, добавив по горсти васильков и цветов бузины.

Виноградное вино

Налей 12 фунтов (5 л) чистой проточной воды в котел и поставь на огонь, вари до тех пор, чтобы до 10 фунтов (4 л) укипело; потом в эту вареную воду, вливши в чистый бочонок, положи 2,5 фунта (1 кг) сахара и четверть штофа (300 г) водки, а после воду в бочонке болтай; и когда она еще не остыла, то опусти в нее ломоть домашнего печеного и поджаренного на решетке хлеба, намазав его белыми пивными дрожжами. Потом бочонок, заколов крепко втулкою, поставь в теплое место и дай ему хорошенько перебродить. Когда же несколько дней перебродит, то, не дав ему совсем выбродить, седи в другой чистый и серой выкуранный бочонок и, оставив небольшое в бочке порожнее место, заколоть после втулку крепко и поставь на месяц в холодный погреб. По прошествии же этого времени разлей вино в бутылки и, закупорив накрепко пробками, поставь для употребления в холодном погребе в песок.

Домашнее венгерское

Возьми пуд (16 кг) изюму и налей его крепким несладким ренским вином (белое сухое вино), полведра, и как ягоды размокнут, все их передави, разболтай и дай время устояться в бочонке, после чего разлей в бутылки, закупори крепко и засмоли, и зарой бутылки в песок. Держи в погребе целый год.

Венгерское вино

Взять 8 кг изюма, положить в бочонок, залить 6 л виноградного вина и поставить в теплое место на 2 дня, после чего добавить дрожжей и крепко закупорить. Зарыть бочонок в землю на целый год. Через год вынуть бочонок и разлить вино в бутылки.

Домашний мускатель

Возьмите сушеной травы базилика и цветов душистой мяты поровну, опустите в молодое виноградное вино и дайте с перебродить и отстояться; после чего разлейте по бутылкам.

Бургундское вино

Мягкий, спелый виноград тщательно перебрать и передавить вместе с крупным неспелым или загнившим виноградом.

Домашнее бургундское

3,2 кг красной смородины, 2,6 кг сахарного песка, 1 л водки, 200 г бутонов роз, 12 л воды.

Взять крепкие бутоны роз, обрезать белые кончики и стебель, всыпать 2–3 горсти в чайник, залить кипятком. Дать настояться не менее часа. Процедить. Красную смородину,

сахар, розовый цвет тщательно смешать. Перелить в бутыл, добавить воду, желателно рониковой, и водку. Закупорить бутыл, но не сильно, поставить на солнце и обвязать марлей. Когда ягоды смородины побелеют, перенести бутыл в прохладное место, зарыть в песок на 30 минут и, дав напитку немного устояться, разлить по бутылкам, которые, закупорив, поставить в песок.

Душистое вино

Душистые травы, положить в бочонок и залить виноградным соком. Оставить травы, пока бродящее вино само не выбьет их втулкой. Получится очень вкусное и ароматное вино.

Второй вариант: взять 100 г корицы, 75 г гвоздики, 15 г корня полыни, по 10 г мускатного ореха, имбиря, по 8 г стручкового перца, кубебы.

Специи крупно истолочь, положить в мешочек и опустить в бочонок, в который налить виноградный сок, дать перебродить и осесть. Перед употреблением процедить.

Вино, похожее на испанское

Взять медную посуду. Заполнить чистой водой почти до краев и на каждый литр воды положить 400 г патоки. Потом связать пучок розмарина и опустить его на нитке в жидкость. Варить на маленьком огне, пока не перестанет появляться пена (которую надо тщательно снимать). Поварить еще 30 минут, снять емкость с огня и перелить воду в другую емкость, добавив горсть лаванды. Когда вода охладится, перелить ее в бочонок, в котором было сладкое вино.

На следующий день взять 2 толченых мускатных ореха, имбирь, гвоздику, кориандр, корицу и кожуру 1 лимона, зашить в мешочек, опустить в бочонок, в котором оставить на 6 недель. Спустя сутки после переливания воды в бочонок, когда вино перестанет бродить, влить в него 2 рюмки водки, чтобы брожение началось снова.

Бочонок должен быть всегда полон, чтобы напиток в течение 6 недель выбивал осадок через втулку. По окончании брожения бочонок нужно хорошо закупорить.

Через 2 дня проверить, отстоялся ли напиток, и оставить еще на 6 недель. По истечении этого времени разлить вино по бутылкам.

Мозельское вино

Сварив в воде мяту и цветы бузины, вылить в бочонок, дать ему постоять с этим отваром, чтобы впитал аромат трав. Вылить отвар из бочки и наполнить ее виноградным соком, добавить мяту и цветы бузины, дать настояться. Цветов бузины надо класть немного больше, чем мяты.

Гвоздичное вино

Взять произвольное количество гвоздики, истолочь ее, зашить в мешочек и опустить в бочонок с виноградным соком. Когда сок перебродит и осядет, слить вино в другую емкость.

Бринзетное вино

Взять 3–4 ломтя поджаренного хлеба, положить его в мешочек и опустить в виноградный сок или виноградное вино на 8 дней. Когда вино хорошо перебродит, будет очень приятным на вкус.

Шалфейное вино

Взять 3–4 горсти высушенного на солнце шалфея и горсть опилок орехового дерева, вымытых и высушенных на открытом воздухе, но не на солнце, завязать в мешочек и положить в емкость с виноградным соком. Хорошо закупорить и выдержать до тех пор, пока не закончится брожение, после чего нужно емкость долить и дать еще немного постоять. Для улучшения вина взять по 10 г гвоздики и корицы, крупно истолочь, порознь положить в 0,5 л вина и сварить. Затем вылить отвары в шалфейное вино. Гвоздику и корицу в мешочке тоже опустить в вино. Когда настоится, разлить в бутылки.

Золотое вино

Взять спелые померанцы, мяту, мелиссу. Хорошие спелые ягоды винограда положить в бочонок и налить старым вином, на каждые 6 л добавляя по 1 л виноградного сока. Старое вино перебродит и приобретет приятный вкус от специй, опущенных в мешочке в вино.

Яблочное вино

В бочонок с виноградным соком опустить несколько яблок. Это надо сделать, когда сок начнет бродить. Через некоторое время вынуть яблоки и заменить их свежими. Так делать до тех пор, пока сок полностью не перебродит.

Вино из айвы

Взять 1 кг айвы, очистить от кожицы, нарезать кусочками и опустить в 10 л белого виноградного сока. Дать перебродить 1 месяц, разлить в бутылки, закупорить и хранить в погребе или другом холодном месте.

Полынное вино

Взять 600 г полынных верхушек, истолочь и завязать в мешочек. Опустить в бочонок с белым виноградным соком, дать перебродить и отстояться в течение 2 месяцев, затем вынуть мешочек с полынью.

Это вино полезно для желудка.

Мускатное вино 1

Когда молодое вино бродит, положить в него в мешочке цветы бузины и семена шалфея. Дать настояться 2 недели, вынуть специи и разлить по бутылкам.

Мускатное вино 2

Взять виноград сорта мускат и, следуя обычным правилам, сделать вино. Оно будет сладким, крепким и чистым.

Вино из бутоники

Взять траву горькой бутоники (руты пахучей, собирается в период цветения), залить ее виноградным соком. Когда вино перебродит, траву вынуть.

Миндальное вино

Взять 800 г сладкого миндаля, очистить, мелко истолочь, протереть через сито и развести небольшим количеством виноградного вина. Залить белым вином, дать настояться.

Девясильное вино

Взять хорошо высушенный корень девясила (дикого подсолнечника), нарезать кусочками и, нанизав на нитку, опустить в виноградное вино.

Таким образом можно делать вино и из других корней.

Лимонное вино

Взять 10 л виноградного сока, положить в него цедру 1 лимона, высушенную и завязанную в мешочек. Дать соку хорошо перебродить, добавить корки с одного померанца (по-другому называется кислый апельсин, или горький апельсин, севильский апельсин, бигардия) и по щепотке мяты и мелиссы, 1 кг винограда и сахар по вкусу. Настоять.

Сладкое ординарное вино

Оно бывает как красным, так и белым. Делается следующим образом: достаточное количество спелого винограда передавить в чане, сок сцедить в бочонок с железными обручами. Втулку забить и засмолить. На две недели опустить в воду, затем перенести в погреб. По желанию можно добавить корицу, имбирь, гвоздику.



ДОМАШНИЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ВИНА

Вино из различных ягод

3 кг ягод (можно брать малину, клубнику, ежевику, чернику, красную смородину или крыжовник), 2 кг сахара, 3 л воды.

Спелые ягоды размять в ступке, можно пропустить через мясорубку, и поместить в большую бутылку. Добавить сироп из сахара и воды. Сахар лучше добавлять в два приема, тогда брожение будет идти быстрее. Хорошо размешав смесь сахара и ягод, оставить ее при комнатной температуре на 7–8 дней. Каждый день смесь следует размешивать по несколько раз, чтобы избежать появления плесени на поверхности и уксусного брожения.

Бутылку нельзя заполнять смесью доверху, примерно десятая часть бутылки должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок.

Через 8 дней сок отделяют от ягодной массы, переливают в другую бутылку, в которой будет совершаться «тихое брожение». Бутылка должна быть плотно закупорена, но в пробке следует сделать отверстие, в которое вставляют резиновую трубку; другой конец трубки погружается в кастрюлю с водой.

«Тихое брожение» длится 6 недель, за это время на дно выпадает осадок и вино становится прозрачным. Его осторожно разливают в бутылки, закупоривают их и выдерживают не менее двух месяцев. После этого вино можно подавать к столу. Желательно готовое вино хранить в прохладном месте (с температурой 10–12 градусов).

Вишневое вино 1

3 кг вишен, 3 кг сахара, 3 л воды.

Вишни насыпать в большую бутылку, добавить сахарный сироп, горло бутылки закрыть марлей. Ягодную массу выдержать в бутылке 1,5–2 месяца, после чего процедить и разлить по бутылкам.

Вишневое вино 2

4,5 кг вишни 400 г нерафинированного сахара.

Вишню перебрать, очистить от стебельков, тщательно вымыть, обсушить. Косточки вынуть и отложить. Ягоды размять. Переложить полученную массу в хорошо вымытый бочонок или подобную деревянную тару. Косточки взвесить, взять шестую часть, мелко истолочь, смешать с сахаром и добавить к вишне. Бочонок для безопасности закопать в песок на две трети его высоты. Необходимо следить за тем, чтобы бочонок всегда был полон, и по необходимости доливать его вишневым соком.

Когда вино перестанет бродить, бочонок крепко закупорить. Хранить в погребе 2 месяца. Выбродившее вино осторожно, при помощи тонкого шланга, слить в другую емкость, стараясь не потревожить осадок, и разлить по бутылкам.

Бутылки закупорить, осмолить и хранить в прохладном месте, лучше всего в погребе, в горизонтальном положении. Так вишневое вино может храниться до полугода.

Вишневое вино 3

10 л вишневого сока, 1,25 кг сахара для сладкой вишни и 4 кг для кислой вишни, 2,5 л воды для сладкой вишни и 5 л для кислой вишни, 10 г лимонной (или винно-каменной) кислоты.

Зрелую вишню вымыть, дать стечь, измельчить вместе с косточками, отжать сок. Добавить сахар, воду, лимонную кислоту и поставить на брожение. Далее вино готовят по обычной технологии.

Вишневое вино 4

3 кг вишни, 4 л воды, 1,5 кг сахара, 1 ст. л. дрожжей, 100 мл лимонного сока.

Ягоды вишни перебрать, отделить от ножек и другого мусора, промыть. Затем залить кипятком и дать настояться под прессом 4 дня. Процедить, добавить сахар, дрожжи, лимонный сок и поставить в теплое место для брожения на 2–3 недели. После хорошо перемешать и дать отстояться 5 месяцев. Затем разлить по бутылкам и хорошо их закрыть.

Вишневое вино легкое

10 л вишневого сока, для кислой вишни: сахар – 1 кг, вода – 2 л; для сладкой вишни: сахар – 0,5 кг, виннокаменная кислота – 3 г.

Компоненты смешать, поставить на брожение и готовить вино по описанной выше

технологии. Получается густое ароматное вино. Сок из вишен отделяется с трудом, поэтому выжимки заливают водой на сутки и отжимают. Количество воды учитывается при приготовлении суслу.

Вино из вишневой мезги

5 кг вишневой мезги, 4 л сахарного сиропа, 3 л воды.

Вишневую мезгу выложить в 10-литровую бутылку и залить теплым 35 %-ным сахарным сиропом (из расчета на 1 л воды 350 г сахара). Горлышко бутылки обвязать марлей и поставить в теплое место с температурой. На 4-6-й день, когда мезга в бутылке всплывет, марлю с горлышка снять, установить водяной затвор и герметизировать. Время брожения, в зависимости от температуры помещения, колеблется от 30 до 50 дней. По истечении этого срока сок осторожно слить в чистую бутылку, а мезгу выжать. Полученный из нее сок профильтровать, слить в бутылку, вновь установить водяной затвор, герметизировать и выдержать еще 20–30 дней под гидрозатвором. Потом вино осторожно слить с осадка и разлить в чистые сухие бутылки, закупорить и вынести в холодное темное помещение для хранения.

Вишняк

На каждый 1 кг вишни 400 г сахара.

Вишни всыпать в бутылку, засыпать сахаром и поставить на солнце, завязав горлышко бутылки марлей. Выстаивать 6 недель до тех пор, пока вишни не перебродят.

Затем содержимое разлить по бутылкам и закупорить. Так готовят первый вишняк. Вишни, которые остались в бутылке, залить водкой, дать постоять 2 месяца и снова разлить по бутылкам, это второй вишняк.

Вино из вишни или смородины

На трехлитровую банку вишни взять 2 стакана сахара. Ягоды подавить, засыпать сахаром. Накрыть крышкой и гидрозатвором. Поставить на солнце на 21 день, затем хранить в темном месте. На смородину надо брать сахара 2 к 1.

Вино из тутовой ягоды (шелковицы)

Ягоды собрать в сухую погоду, когда цвет их приобретает черный оттенок, оставить на 24 часа и отжать сок. К отжатому соку добавить равное количество воды и по 5 г корицы и 150 г сахара на каждый литр разбавленного сока. Поставить на 5–6 дней для брожения, отфильтровать, добавить на каждые 10 л полученного вина 1 л белого крепкого вина и отстаивать 2 недели. После чего перелить в другую емкость, не потревожив осадок, по вкусу добавить сахар, разлить в бутылки и закупорить.

Сухое виноградное вино

Чтобы приготовить сухое вино в домашних условиях, берут спелые ягоды сортов Шасла белая, Шасла розовая, Шасла мускатная, Алиготэ, Мускат розовый, Мускат гамбургский, Лидия и др.

10 кг винограда перебрать, удалить гнилые и поврежденные ягоды, мелкими порциями класть в дуршлаг и раздавливать рукой над эмалированным ведром. Сок можно отжать и ручным прессом. Полученный сок и жом переложить в 10-литровую бутылку, накрыть марлей и поставить в теплое помещение с температурой +25–28 градусов на 2–3 дня для брожения. На второй или на третий день брожения жом поднимается вверх, а сок собирается в нижней части баллона. Приблизительно через неделю сок сцедить через дуршлаг в эмалированное ведро, жом отжать руками над дуршлагом. Далее сок перелить в чистую бутылку, установить гидрозатвор и поставить для дображивания. Брожение длится от 12 до 20 дней (в зависимости от температуры в помещении). Брожение закончилось, когда из гидрозатвора больше не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, а вино частично самоосветляется. Вино при помощи сифона перелить в чистую бутылку, не потревожив осадок, снова установить водяной затвор и вынести в погреб, где бутылка стоит при температуре от 8 до 12 градусов 2–2,5 месяца. Чистое вино разлить в бутылки, оставляя небольшое воздушное пространство между пробкой и вином, и закупорить. Хранится готовое вино в погребе или в подвале.

Такое вино называется сухим, так как сахар, который содержали виноградные ягоды, почти полностью перебродил на спирт. Сахаристость сухого вина незначительна. Если содержание сахара в виноградных ягодах небольшое (менее 20 %), вино не будет иметь достаточного количества спирта и может испортиться (появление плесени). Чтобы этого не случилось, к нему добавляют сахар-песок (50-100 г на 1 л сока).

Красное сухое вино

Красное столовое вино готовят из сортов винограда с черной и темно-красной окраской кожицы – Каберне, Матраса, Сенсо и др. Терпкость вина зависит от дубильных веществ, которые находятся в кожице и семенах, поэтому брожение сусла необходимо проводить вместе с мезгой.

Мезгу поместить в эмалированное ведро или кадку на 3/4 объема. Туда же сразу добавить 2 % закваски винных дрожжей от веса загруженной мезги. Мезгу перемешать, кадку прикрыть куском фанеры или деревянным кружком. Во время брожения мезга всплывает кверху, образуя над суслом шапку. Необходимо несколько раз в сутки перемешивать мезгу, опуская шапку в сусло. Если этого не делать и не поддерживать нужную температуру, то сусло может превратиться в уксус. К концу бурного брожения, через 3–4 дня, сусло приобретет интенсивную темную окраску, терпкость и аромат. Если окраска недостаточно интенсивна, сусло дают побродить на мезге еще.

После окончания бурного брожения мезгу надо отжать на прессе или откинуть на дуршлаг. Вино слить в большую бутылку, а мезгу отжать через мешочек руками, и полученное вино присоединить к первоначальному. Вино следует наливать в бутылки или бочки почти до горлышка, и в дальнейшем уход за красным сухим вином такой же, как и за белым столовым. Молодые красные вина грубы на вкус, поэтому их нужно

выдерживать 2–3 месяца.

Вино из винограда

5 кг винограда, 3 кг сахара, 12 л воды.

Виноград раздавить, добавить сахарный песок и дать постоять неделю. Влить воду и выдерживать месяц. После этого процедить и разлить по бутылкам. Лучшим сортом винограда для этого вина является «Изабелла».

Вино из черноплодной рябины 1

3 кг черноплодной рябины, 3 л воды, 2 кг сахара
Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немытыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

Рябину измельчить в кухонном комбайне (можно растолочь толкушкой), смесь вылить в большую емкость, добавить винную закваску. Из воды и всего сахара приготовить сироп, дать остыть и влить в смесь. Получится винное сусло. Обвязать емкость 4-слойной марлей и оставить на 8 дней для активного брожения. Каждый день по 2–3 раза помешивать сусло, поскольку ягоды всплывают на поверхность и образуют корку, которая препятствует доступу кислорода. Через 8 дней сусло надо отфильтровать от ягод. Лучше процеживать его вручную через марлю. Оставшиеся ягоды черноплодки как следует отжать (получится еще 2–3 стакана жидкости).

Налить отцеженное сусло (примерно 4 литра) в большую бутылку. Закрыть крышкой и устроить гидрозатвор. Можно для этого использовать систему для внутривенных вливаний, которые продают в аптеках. Толстую иглу вколоть в крышку, второй конец трубки опустить в литровую банку с водой. Для герметичности можно залепить край крышки и место вкола иглы пластилином. Поставить в прохладное (20 градусов) затененное место. Начинается медленное (тихое) брожение. Из трубки начнут выходить пузырьки воздуха. Периодически бутылку с суслом надо аккуратно встряхивать.

Через 40 дней брожение прекратится, вино нужно разлить в бутылки через ту же трубку от капельницы, используя принцип сообщающихся сосудов. Бутылку с вином поставить на стол, бутылку – на табуретку рядом. Опустить один конец трубки в бутылку, а второй конец трубки – в бутылку. Несмотря на то, что вино уже вкусное, ему надо дать выстояться примерно 2–3 месяца прямо в бутылках.

Так же готовится вино из красной смородины.

Вино из черноплодной рябины 2

Рябину очистить от веточек, листьев, вымыть, раздавить деревянным валиком на доске. Для полного отделения сока мезгу оставить в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18–20 градусов для брожения. Збродившую мезгу отжать. Полученный сок процедить и слить в бутылку или в бочку, а выжимки поместить в посуду, в которую налита вода (половина от количества сока), и оставить на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих дубильных и других веществ. Через сутки эту массу снова отжать, сок смешать с соком первого отжима. В сок добавить сахар (250–300 г на 1 л сока). Сначала лучше положить половину сахара, а через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, положить остальной сахар. При добавлении сахара его предварительно разводят в небольшом количестве сока. Бутылку или бочку залить на 3/4 объема. Бутылку закрыть ватной пробкой для свободного выхода углекислого газа. Для брожения поставить емкость в теплое место. В течение 10–12 суток протекает бурное брожение, сок пенится, затем процесс брожения затихает, и в течение 15–20 суток продолжается тихое. Затем полученное молодое вино надо осторожно слить с осадка при помощи сифона. В него нужно добавить сахар (150 г на 1 л). Через месяц его можно пить. Но чем дольше вино выдерживать (при температуре 6–8 градусов), тем лучше будет вкус.

Вино из черноплодной рябины 3

На 5 кг измельченных ягод без веточек взять для столового вина 5 л воды и 1,5 кг сахара, для десертного вина – 0,9 л воды и 2,5 кг сахара, для ликерного вина – 3,3 кг сахара, ввести дрожжевую закваску, поставить на брожение и далее по описанной технологии готовить вино.

Вино из черноплодной рябины 4

Приготовить разводку винных дрожжей на яблочном или виноградном соке – 0,5–0,7 л на 5–7 кг рябины.

Рябину вымыть, размять толкушкой и поместить в 10-литровый баллон. Хорошо на 5 кг рябины добавить 1,5–2 кг винограда или 1,5–2 л яблочного сока. Виноград разминать вместе с рябиной или добавить в бродящую мезгу. По мере заполнения бутылки в размятую рябину влить разводку дрожжей и добавить 1–1,5 стакана сахара. Бутылку закрыть легкой металлической крышкой для консервирования, чтобы проходил воздух. 2–3 раза в день поднявшуюся мезгу опускать в бродящий сок. Через 4–6 дней слить выбродивший сок, мезгу отжать через несколько слоев марли, залить небольшим количеством теплой воды (чтобы вода ее только прикрыла), перемешать и вновь отжать. Полученный сок смешать со сброженным. Добавить частями по 200 г сахара на 1 л сока. Брожение ведут под металлической крышкой до затухания. Перед концом брожения закрыть бутылку сложенной в несколько слоев марлей, а поверх нее металлической крышкой так, чтобы могло проходить немного воздуха. Когда брожение закончится, добавить по вкусу сахар, для повышения крепости можно влить бутылку водки. Дать отстояться до прозрачности, осветлившееся вино сливают через сифон в бутылки, остаток с осадком перелить в меньший сосуд, а когда и он осветлится, тоже слить бутылки.

Хранят вино в темном месте.

Вино из красной смородины

1 л смородинового сока, 1 кг сахара, 2 л воды.

Красную смородину вымыть, удалить веточки, растереть деревянной толкушкой в глубокой посуде и хорошо отжать сок. Вылить в бутылку, добавить сахар и воду и поставить бродить на 3–4 недели. Содержимое банки несколько размешивают чистой деревянной ложкой. Когда сок очистится, процедить через плотную ткань или фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

Вино из черной смородины

Заполнить бутылку ягодами черной смородины. Приготовить сахарный сироп из расчета 125 г сахара на 1 л воды, остудить и влить в бутылку с ягодами, заполнив ее на 3/4 объема. Добавить дрожжевую закваску, поставить пробку с водяным затвором и держать при комнатной температуре. Когда закончится бурное брожение, добавить сахар из расчета 125 г на 1 л сусла, растворив его в небольшом количестве воды. Через 3–4 месяца вино слить в бутылку меньшего объема, плотно закупорить и поставить в холодное место. Еще через 3–4 месяца вино разлить в бутылки.

Вино из яблок 1

Яблоки разных сортов помыть и обсушить. Гнилые, битые и червивые яблоки, как правило, не употребляют. Яблоки измельчить в мясорубке с крупной решеткой, затем массу положить под пресс. Отжатый сок процедить через густое сито и вылить в емкость (бочонок или бутылку), добавить сахар (150–200 г на 1 л). В крышке емкости сделать гидрозатвор для отвода газов, возникающих при брожении (можно использовать систему для внутривенного вливания).

Брожение происходит 6–8 недель. Потом вино переливают в другую бочку или бутылку и затем уже разливают по бутылкам, хранят в прохладном месте.

Вино из яблок 2

2 кг яблок, 700 г сахара, 2 л воды, 1 ст. л. корицы.

Яблоки вымыть, порезать на мелкие дольки и сыпать в емкость, добавить воду и корицу и варить до размягчения массы. Затем массу протереть через сито и оставить на брожение. После брожения процедить и добавить сахар, дать вину отстояться и снова процедить. Готовое домашнее вино разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное место.

Вино из яблок 3

2 кг яблок, 1,5 кг сахара, 4,5 л кипятка, 1 ст. л. корицы, 20 г дрожжей, 2 лимона.

Яблоки вымыть и нарезать на мелкие дольки, залить кипятком и поставить массу под пресс. Под прессом выдерживать 4 дня, затем процедить и добавить сок из лимонов, корицу и дрожжи. Емкость поставить в темное место для брожения. Когда процесс брожения закончится, массу перемешать и отстоять 2–3 дня. Затем опять процедить и перелить в бочонок. В нем домашнее вино выдерживают полгода, а потом разливают по бутылкам и ставят на хранение в прохладное место.

Вино из яблок 4

10 л яблочного сока, 1,5–2 стакана грушевого сока, 2 кг сахара.

Смесь кислых и сладких яблок измельчить, выдержать 2 суток, отжать сок. К яблочному соку добавить грушевый сок и сахар. Готовое сусло поставить на брожение, потом приготовление идет как описано в предыдущих рецептах.

Вино из яблок 5

7,5–10 кг яблок, 1 кг сахара на 5 л жидкости, 2, 5 л воды.

Спелые ароматные яблоки пропустить через мясорубку с крупной решеткой, переложить в стеклянную посуду, сверху залить теплой кипяченой водой, хорошенько перемешать и оставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, после чего добавить в жидкость сахарный песок. Размешивать деревянной палочкой 2–3 раза в день. Придать вину желаемый цвет с помощью жженого сахара. Через 2–3 недели его можно использовать. Такое вино имеет крепость 4–5°.

Вино из яблок 6

Для 10 литров готового вина: 6,3 л яблочного сока, 0,7 л рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды.

Готовится из яблочного сока. Можно добавить небольшое количество рябинового сока для лучшего осветления вина (на 9 частей яблочного 1 часть рябинового). Для получения сусла надо взять яблочный (лучше из поздних сортов яблок) и рябиновый соки, добавить сахар и воду. При отсутствии рябинового сока можно взять один яблочный в количестве 8 л и добавить 2 кг сахара и 0,8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разлить в бутылки и поставить для брожения, внося в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7–10 дней. В результате получается вино крепостью 5–11 градусов.

Если есть желание сделать вино крепче (градусов 16), вино нужно спиртовать. На 10 л вина взять 0,5 л спирта или 1 л водки, равномерно распределить по бутылкам, тщательно перемешать до получения однородной крепости вина. Выдержать вино 5 суток. После этого профильтровать и разлить в бутылки.

Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятно-кислого вкуса с ароматом свежих яблок.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немывыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

Вино из черники

2 кг черники, 500 г сахара, 3 л воды.

Ягоды черники перебрать, промыть и выдерживать 2 дня. Затем истолочь деревянным пестиком, процедить через сито и в полученный сок добавить сахар. Смесь оставить для брожения в посуде, которую не следует переставлять с места на место. Через неделю смесь разбавить кипяченой теплой водой, перелить в большую посуду и выдерживать 1 месяц. Готовое вино процедить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в прохладном месте.

Вино из ревеня

1 кг ревеня, 4 л воды, 5 кг сахара, 1 лимон, 5 г желатина.

Вино из ревеня готовят в мае-июне. В воду заложить ревеня, нарезанный ломтиками. Сосуд накрыть и настаивать 10 дней, ежедневно взбалтывая, затем жидкость процедить и отжать сок из мезги. Полученную жидкость смешать с сахаром, соком лимона и цедрой, после чего добавить растворенный предварительно замоченный желатин. Жидкость вылить в посуду для брожения или бочку. Через 10 месяцев вино можно перелить в бутылки.

Вино из бузины

3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, 4 г гвоздики, кусочек корицы, дрожжи или 150 г изюма.

Ягоды промыть, очистить от плодоножек и раздавить. Добавить примерно 100 г сахара, лимонную кислоту и запарить 2 л кипятка. Размешать, добавить пряности и варить 15 минут. После охлаждения процедить через полотно, сдвинуть сок и перелить в бутылку. Добавить раствор (около 900 г сахара, разведенного в 1 л воды), подошедшие дрожжи и закрыть бутылку бродильной пробкой. После окончания брожения слить жидкость с осадка, еще немного времени оставить для брожения и разлить в бутылки. Иногда при приготовлении сока добавляют еще 150 г изюма и только потом оставляют для брожения (вместе с изюмом).

Вино из облепихи 1

Размятые ягоды облепихи смешать с водой в соотношении 1:1, добавить сахар из расчета 0,5 кг на 1 л смеси облепихи с водой и поставить на брожение. Через 2 недели слить вино с осадка, добавить еще по 0,5 кг сахара на 1 л вина и поставить на тихое брожение под водяной затвор. Когда брожение прекратится и пузырьки воздуха перестанут выделяться, перелить, не потревожив осадок, разлить по бутылкам, хорошенько закупорить и положить на хранение в темное прохладное место..

Вино из облепихи 2

Ягоды перебрать, очистить. Если ягоды заморожены, то их сначала оттаивают и моют. Из 4 кг ягод получается 3 л сока.

Для уменьшения кислоты сок следует наполовину разбавить кипяченой водой. Затем его оставляют для брожения, по окончании брожения вино переливают в бутылки, которые закупоривают пробками и ставят в прохладное место.

Выдержанное в течение года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает легким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда.

Вино из шиповника 1

2 кг шиповника, 5 л воды, 2 кг сахара.

Взять уже подмороженный шиповник, очистить, вымыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить тепловатым сахарным сиропом. Кастрюлю накрыть крышкой, выдерживать примерно 20–30 дней, до тех пор, пока не станут появляться пузырьки. Затем содержимое кастрюли процедить, разлить по бутылкам, которые положить на хранение в прохладное темное место.

Вино из шиповника 2

1 кг спелого шиповника, 3 л воды, 1 кг сахара.

Шиповник промыть, обрезать концы, вынуть семечки, засыпать в пятилитровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом (сваренным из 3 л воды и сахара). Банку закрыть неплотно и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку нужно встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3–6 месяцев в холодное место. Чем дольше вино стоит, тем оно крепче и вкуснее.

Вино из шиповника 3

1 кг свежих плодов шиповника, 500 г сахара, 6 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, 10 г хлебных дрожжей, 2–3 изюминки на бутылку.

Тщательно вымытые плоды шиповника положить в большую бутылку. Приготовить сироп, охладить его, залить в бутылку и добавить туда же хлебные дрожжи. Оставить при

комнатной температуре, а когда через неделю напиток приобретет терпкий вкус, профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в холодном помещении. Если добавить изюм и по чайной ложке сахара, то напиток надо разливать в бутылки из-под шампанского.

Пробки прикрутить проволокой, а хранить, зарыв бутылки по горлышко в песок.

Вино из липового цвета

3 горсти липового цвета (можно сушеного), 1 кг сахара, прокипяченного в 4 литрах воды (или часть сахара заменить медом), 1 лимон, винные дрожжи.

Липовый цвет запарить в сахарном сиропе, добавить нарезанный кружочками лимон, можно с цедрой (хорошо вымыть), но без зерен.

Смесь перелить в бутыл для брожения, добавить дрожжи и сбраживать в течение недели. Бутыл закрыть полотном или марлей. Через неделю жидкость процедить и оставить дозревать в бутылки с гидрозатвором или, если брожение закончилось, слить в бутылки. Вино долго не стоит.

Вино из сухофруктов

0,5 кг вишен, 0,5 кг изюма, 0,5 кг слив, 2 кг сахара, 10 л воды.

Смесь сухофруктов залить водой, добавить сахар и поставить на три месяца. После этого вино процедить и разлить по бутылкам. Чтобы получить крепленое вино, можно после процеживания влить бутылку водки.

Вино из клубничной или малиновой мезги

4-5 кг клубничной мезги, 4 л сахарного сиропа (1,6 кг сахара на 3 л воды).

Клубничную мезгу выложить в 10-литровую бутыл, залить теплым сахарным сиропом. Горлышко бутылки обвязать марлей и поставить в теплое место. На 4-6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, на горлышко баллона установить водяной затвор и выдержать 20 дней. Затем при помощи сифонной трубки жидкость осторожно слить в чистую бутыл, мезгу выжать и профильтровать. Полученный сок также слить в бутыл, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20–30 дней. Затем слить вино, чтобы не потревожить осадок, разлить в подготовленные бутылки, закупорить и вынести в холодный темный погреб на хранение.

Вино из клубники, черники, красной смородины, крыжовника или малины

3 кг ягод, 2 кг сахара, 3 л воды.

Ягоды перебрать, пропустить через мясорубку и поместить в большую бутыл. Бутыл нельзя заполнять доверху, примерно 1/10 должна быть свободна. Добавить приготовлений заранее сахарный сироп, размешать все и оставить смесь при комнатной температуре на

неделю. Ежедневно содержимое бутылки перемешивать, чтобы не появилось плесени и уксусного брожения. Через неделю слить сок из бутылки так, чтобы не поднялась ягодная масса, и перелить в другую бутылку, для дальнейшего брожения. Это брожение также длится с неделю, но бутылку на этот раз закрыть гидрозатвором. За это время на дно бутылки выпадет осадок, и вино станет прозрачным. После этого вино разливают в бутылки, закупоривают и выдерживают не менее двух месяцев. После этого вино готово.

Вино из сливы

На 4 кг слив разного сорта: 3 кг сахара, 5 л кипятка, 30 г дрожжей.

Из слив удалить косточки, залить кипятком. Затем добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения. После брожения перемешать, дать отстояться 3–4 дня и процедить через очень тонкую ткань. Залить в бочку доверху и оставить на полгода. Через полгода разлить по бутылкам и поставить в прохладное темное место.

Вино из терна

2 кг терна, 1 кг сахара, 2,5 л воды.

Собирать надо только зрелые ягоды, иначе сок будет очень кислым. Ягоды вместе с косточками залить горячим сиропом и поставить на брожение. После брожения перемешать, дать отстояться 3–4 дня и процедить. Затем готовое вино разлить по бутылкам и поставить в прохладное темное место.

Сброженный малиновый сок

На 10-литровую бутылку: 8 кг малины, сахар из расчета 100–150 г на 1 кг ягод.

Взять зрелые неповрежденные ягоды, ополоснуть их 3–4 раза чистой водой и дать ей стечь. Ягоды слегка размять руками. Полученную мезгу и сок залить в большую бутылку. При желании добавить в мезгу сахар. Затем горлышко завязать марлей и поставить бутылку в теплое место на 2–3 дня. Образовавшийся сок слить в другую емкость, которую сразу же закрыть водяным затвором. Выдерживать сброженный сок под водяным затвором до прекращения выделения пузырьков в стакане с водой, то есть до окончания брожения.

Для осветления сброженного сока бутылку вынести в холодное помещение и выдерживать под водяным затвором 30–50 дней, после чего сок осторожно слить с осадка при помощи сифона. Сок разлить по бутылкам, которые закупоривают и хранят в лежачем положении.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги влить в бутылку с мезгой столько 30 %-ного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока, после чего смесь поставить на дображивание. Через 3–4 дня вторично слить полученный сок и отжать мезгу.

Собранный сок сливают в емкость и поставить на дображивание под водяным затвором. По окончании брожения сок слить с осадка при помощи сифона, разлить по бутылкам и

закупорить.

Сброженный сок из смородины

На 10-литровую бутылку: 8 кг черной или красной смородины, сахар из расчета 100–150 г на 1 кг ягод.

Ягоды перебрать, удаляя поврежденные. Ополоснув ягоды 2–3 раза в воде, дать им стечь и затем размять в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные после этого мезгу и сок слить в большую бутылку. Горловину накрыть марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня. Когда мезга всплывет, а сок выделится в нижней части емкости, его слить в другую посуду, добавить сахар и поставить для дображивания под водяным затвором на 12–20 дней (до полного прекращения брожения), после чего сок слить с осадка при помощи сифона.

Сброженный сок поставить в холодное место на 1,5–2 месяца, чтобы выпали винокаменная кислота и муть. Чистый осветленный сок слить с осадка при помощи сифона, разливают в бутылки и хорошо закупорить.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон добавить столько 30 %-ного сахарного сиропа, сколько было слито сброженного сока. Через 3–4 дня этот сироп слить в баллон, а мезгу отжать. Полученный вторично сок поставить на дображивание под водяным затвором на 20–30 дней (до полного окончания брожения). После сок слить при помощи сифона, разлить в бутылки и закупорить.

Сброженный сок из вишни

Ягоды размять, засыпать в бутылку, залить 30 %-ным сахарным сиропом, установить водяной затвор и выдерживать 20–25 дней, пока не прекратится брожение. Затем сброженный сок отфильтровать и разлить в бутылки.

Сброженный сок из сливы

Сливы очистить, вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки ягод поместить в бутылку и добавить сахар из расчета 150 г на 1 кг слив. Бутылку закрыть водяным затвором и поставить на 35–45 дней в теплое место для брожения. После того как брожение прекратится, образовавшийся сок слить с осадка и разлить по бутылкам.

Сброженный сок из яблок

На 10-литровую бутылку: 8 кг яблочной мезги, сахар из расчета 100–150 г на 1 кг мезги.

Отсортированные яблоки помыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Полученную яблочную мезгу поместить в большую бутылку. Горлышко бутылки обвязать марлей, поставить ее в теплое место на 2–4 дня. После того как мезга всплывет, а сок выделится в нижней части емкости, образовавшийся сок слить, а

мезгу отжать. В полученный сок добавить сахар, закрыть водяным затвором и оставить для дображивания на 15–25 дней. После окончания брожения сок слить с осадка сифоном, разлить по бутылкам и закупорить.

Сладкое земляничное вино

Из-за трудности извлечения сока из ягод, а также недостаточной устойчивости вина при хранении готовят сравнительно редко.

Для приготовления 10 л суслу берут 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара и 0,5 л воды. Вино готовят так же, как любой сброженный сок.

Вино из инжира

1 кг вяленого инжира, 20–30 ягод сушеной черники, 10 л воды.

Хорошо перебранный и вымытый инжир нарезать небольшими кусочками и положить в глиняную посуду, затем залить теплой водой. Добавить чернику и хорошо закрыть. Спустя 10 дней процедить, разлить по бутылкам и поставить в прохладное место еще на 1 месяц.

Вино из ирги

1 л сока ирги, 2 л воды, 1 кг сахара.

Из ирги необходимо отжать сок, соединить его с сахарным сиропом и налить в банку или большую бутылку. Бутылку закрыть пробкой с гидрозатвором. Когда эта смесь приобретет светлый цвет, перелить ее в другую бутылку и плотно закрыть. Через 3 месяца вино можно разлить по бутылкам, закупорить и хранить в наклонном положении, чтобы горлышки бутылок были обращены книзу.

Вино из одуванчиков 1

3 кг цветков одуванчика, горсть изюма, 1,25 кг сахара, 1 апельсин, 1 лимон, винные дрожжи, 3 л кипяченой или очищенной воды.

Цветки отделить от цветоложа (можно использовать и целые цветки) и заварить их кипятком (примерно 1 литр). Настаивать 2–3 дня, не больше, чтобы не скисли. Слить темно-коричневый настой, отжав цветки. Долить подогретую оставшуюся воду, предварительно растворив в ней сахар и добавив сок апельсина и лимона, изюм и дрожжи. Винные дрожжи можно заменить обыкновенными (3–5 г), но не сухими из пакетика. В принципе, можно обойтись без апельсина и лимона. Посуду накрыть марлей и оставить на два дня бродить. Затем с помощью сифона (чтобы не попал осадок) перелить вино в большую бутылку, не доливая до края примерно четверть объема, и закрыть бродильной пробкой (ватой, завернутой в марлю, или тонкой резиновой перчаткой).

После окончания брожения аккуратно разлить вино по бутылкам и выдерживать 3–6

месяцев для созревания. Вина получается около 3 литров.

Вино из одуванчиков 2

1 кг цветов залить 5 литрами кипятка. Дать постоять сутки. Добавить сок и кожуру 2 лимонов и 1 апельсина, 1/2 кг сахара на 1 кг цветов. Варить 20 минут. Процедить через дуршлаг. Добавить фосфат аммония и винные дрожжи, оставить бродить.

Вино из одуванчиков 3

Литровая банка желтых головок одуванчиков, 2 лимона, 0,5 кг сахара, 1 ст. л. изюма, 3 л кипятка.

Собрать цветки, очистить их от зеленых листочков. Заварить кипятком и настаивать 3 дня. Процедить настой, выжать лимоны, добавить сахар и изюм. Закрывать посуду марлей и поставить для брожения. После первичного брожения перелить в большую бутылку вместе с изюмом и насадить на горлышко резиновую перчатку с небольшой дыркой в пальце. Когда брожение прекратится, отделить осадок и добавить по вкусу сахар. Перелить в бутылки, плотно закрыть и убрать в прохладное темное место месяца на четыре.

Вино из калины

На 1 л сока: для столового вина – 1,7 л воды и 300 г сахара; для десертного вина – 0,5 л воды и 350 г сахара; для наливки – 150 мл воды и 400 г сахара.

Ягоды калины отделить от плодоножек, измельчить, добавить воду и сахар и поставить на подбраживание на 3–4 дня, после чего отделить сок и добавить оставшуюся воду и часть сахара. Сахар следует добавлять порционно на 4, 7 и 10-й день брожения. Вино готовится по обычной технологии, но из калины лучше приготовить наливку.

Вино из изюма и пива

2,5 кг изюма, 250 г сахара, 200 мл пива, 5 л воды.

Хорошо размешать воду с изюмом, горлышко посуды закрыть полотном, оставить на 10–15 дней. После начала брожения два раза в день размешивать палочкой. Когда масса перестанет бродить, жидкость перелить в другую посуду, массу размять и выжать, добавить сахар и пиво.

Вино из свежих абрикосов

2,5 кг абрикосов, 3 кг сахара, 9 л воды.

Очищенные от косточек спелые абрикосы замочить в кипяченой теплой воде. На 5-й день выжать мезгу, сверху добавить сахарный песок и оставить на брожение, 2–3 раза в день размешивая палочкой. Когда брожение закончится, вино надо 2–3 раза процедить

через фильтровальную бумагу, а затем оставить в стеклянной емкости для созревания.

Апельсиновое вино

1 л апельсинового сока, 400 г сахара.

Отобрать спелые плоды, очистить от кожуры, разрезать широкими дольками и выжать под прессом. В отжатый сок добавить сахарный песок. Оставить на время для брожения.

Вино из чернослива

8 кг чернослива, 1 кг сахара, 1 л воды. Взять хороший спелый чернослив, очистить от косточек, положить в 10-литровую стеклянную посуду, сверху залить теплой кипяченой водой и оставить на брожение. Через 5 дней выжать мезгу, в жидкость добавить сахарный песок и 2–3 раза в день размешивать деревянной палочкой.

Когда брожение полностью прекратится, процедить. Через 2–3 недели получится кисло-сладкое вино темного цвета.

Вино из хурмы

2 кг хурмы (фиников), 2,5 кг сахара, жженный сахар по вкусу, 50 г лимонной кислоты, 2 мускатных ореха, 0,5 кг винной копоты, 9 л воды.

Очищенные от косточек хурму или финики замочить в теплой кипяченой воде, на 5-й день мезгу выжать, в жидкость добавить сахарный песок и оставить для брожения. Сюда же добавить лимонную кислоту, мускатные орехи и винную копоть.

Когда закончится брожение, процедить 2–3 раза и жженным сахаром придать желаемый цвет. Чем дольше выдержать вино, тем лучше оно будет по вкусу и по запаху.

Вино из крыжовника 1

5 кг крыжовника, 1, 5 кг сахара, 6, 5 л воды.

Размять ягоды спелого крыжовника, добавить воду, выдерживать 3 дня и отцедить сок. Добавить в него сахар и воду и поставить на брожение, далее готовить вино по обычной технологии. Полученное вино ароматное, напоминает мадеру.

Вино из крыжовника 2

Ягоды крыжовника при прессовании отдают мало сока, поэтому в мезгу можно добавлять воду и подбравивать дрожжами в течении 2–3 суток. Затем прессуют и получают сок первой фракции. К выжимкам добавляют воду (15 %), настаивают еще сутки, отделяют сок второй фракции и смешивают его с соком первой фракции, добавляют сахар.

Чтобы получить хорошее осветленное вино, можно применить способ глубокого

подбраживания мезги. В измельченную ягодную массу добавляют воду (1,2 л на 1 кг сахара), сахар 300 г на 1 кг, вносят азотистое питание (0,3–0,4 на 1 кг) и разводку дрожжей (3 %). Сосуд с сусликом закрывают бродильным затвором и ставят в теплое место при комнатной температуре. Через 12–15 дней суслик процеживают, помещают в чистый сосуд, добавляют сахар (130 г на 1 л), и продолжают дображивание. После окончания брожения вино снимают с осадка и ставят в прохладное место для осветления, затем добавляют сахар по вкусу, выдерживают еще 4–6 недель, разливают по бутылкам и хранят обычным способом.

Нектар лимонный по-старинному

3 лимона, 4 яблока, корица, 400 г сахара, 1 бутылка сухого вина.

С лимонов снять корку, нарезать тонкими ломтиками, положить в банку, добавить мелко нарезанные яблоки без кожуры, немного корицы, сахар и вино. Закупорить, дать постоять сутки, потом профильтровать и разлить в бутылки.

Яблочный напиток

1 кг яблок, 200 мл сухого вина, 0,5 л воды, сахар по вкусу, корица и гвоздика на кончике ножа.

Воду вскипятить, добавить сахар, корицу и гвоздику. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, залить остывшим сиропом, а через 3 ч процедить, влить 200 мл сухого вина, охладить и подавать.

Портвейны и вермут

Рецепты изготовления портвейнов включают огромное количество ингредиентов. Среди них не только плоды и ягоды, которые в России можно признать экзотическими, но и множество трав, причем некоторые из них растут только на родине портвейна. Вот почему настоящий портвейн – это очень дорогой напиток.

Портвейн и вермут в народной медицине используются для лечения авитаминозов. Способствуя активному выделению желудочного сока, эти напитки рекомендованы при потере веса и отсутствии аппетита. За полчаса до еды нужно выпить 50 г вермута или 100 г портвейна. Входящие в состав этих напитков биологически активные вещества особым образом воздействуют на секреторную функцию желудка. Поэтому рекомендовать их употребление можно не всем. Людям, страдающим избыточным весом, эти вина противопоказаны.

Вермут

Вермут – это купажное, крепленое, десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав со специфическим горьковатым вкусом полыни. Для приготовления

вермута в домашних условиях удобно заготавливать виноматериалы в отдельности, а смешивать их после снятия суслу с дрожжей. Готовят виноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина.

Вермут бывает белый и красный в зависимости от входящих в него виноматериалов.

Вермут красный (1 способ): 3 л клюквенного виноматериала, 7 л черничного, 1 кг меда, 1 ч. л. настоя трав.

Вермут красный (2 способ): 8 л клюквенного виноматериала, 2 л рябинового виноматериала, 1,5 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

Вермут белый: 8 л яблочного виноматериала, 2 л виноматериала из дикой рябины, 800 г меда, 1 ч. л. настоя трав.

Домашний вермут: На пол-литра водки: горсть спелой рябины, по 1 ч.л. сухого тысячелистника и полыни, по четверти ч. л. корицы и кардамона, восьмую часть ч. л. тертого мускатного ореха, 4–5 листиков свежего чабреца, 3 ниточки шафрана. Эту смесь добавляют к яблочному вину из расчета 50 г смеси на на 0,7 л вина, можно добавить 100 г меда, настаивать месяц, а лучше 5 месяцев. Вы получите вкусный яблочный вермут.

Глинтвейны

Глинтвейн обычно готовят с красным вином. Для их приготовления следует использовать только стеклянную или эмалированную посуду. Глинтвейны никогда не готовят впрок и не хранят.

Глинтвейн, приготовленный по следующему рецепту, рекомендован эотерапевтами для лечения простудных заболеваний, бронхитов, анемий, железодефицитных состояний, заболеваний органов дыхания. В то же время его не рекомендуется применять людям с сердечно-сосудистой недостаточностью. Пить глинтвейн следует мелкими глотками, перед сном. Курс лечения – не менее 7-10 дней.

В эмалированной кастрюле подогреть до 70–80 градусов, но не кипятить 1,5 л красного сухого вина, добавить 300 г сахара, а лучше – 5 ст. л. меда, растворить. В тонкую хлопчатобумажную или льняную салфетку положить 3 соцветия гвоздики, треть чайной ложки молотой корицы, щепотку мелко истолченного корневища девясила и натертую на мелкой терке цедру одного лимона. Опустить мешочек, сделанный из салфетки, в кастрюлю и дать настояться еще 20 мин. Мешочек с пряностями вынуть. Выжать в глинтвейн сок половины лимона.

Если жидкость остыла, подогреть. Пить глинтвейн нужно горячим.



ЯБЛОЧНЫЙ СИДР

Для сидра берут яблоки летних, осенних и зимних сортов, преимущественно кисло-сладкие, с небольшим содержанием сахара. При использовании высокосахаристых яблок сок следует немного разбавить водой. Яблоки тщательно сортируют и моют, вырезают места повреждения и порчи, а при измельчении удаляют плодоножки и остатки чашелистиков.

Французы пьют сидр неотфильтрованный, мутный и без газа.

Сидр 1

Отсортированные яблоки вымыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку или другую дробилку. Решетка мясорубки должна быть крупной, так как мелкий жмых плохо отдает жидкость.

Полученный жмых положить в емкость (можно в большую бутылку с широким горлом, заполняя ее на 2/3), добавить сахар (100–150 г на 1 кг жмыха), обвязать верх емкости марлей и поставить в теплое место. Через 2–4 дня жмых всплывает на поверхность, а сок собирается в нижней части. Его надо отцедить, а жмых отжать. К полученному соку добавить сахар (100–150 г на 1 л сока), емкость (теперь уже лучше бутылку) закрыть водным затвором (крышка с отверстием, в которое вставлена трубка для отвода образующегося воздуха, второй конец трубки опускают в небольшую банку с водой) и поставить сок на 15–20 дней для дображивания.

Когда брожение закончится, сок сливают с помощью сифона и расфасовывают в бутылки или банки, которые немедленно закупоривают.

Сидр 2

Для его приготовления понадобится неразбавленный яблочный сок и 3 %-ная разводка винных дрожжей. Для приготовления 100 г винной дрожжевой разводки стакан невымытых ягод (малины, земляники, шиповника), размельчить, залить 0,5 стакана кипяченой теплой воды и добавить 1–1,5 ст. л. сахара. Закрывать крышкой и поставить на 3 дня в темное место при температуре +20 градусов. Перемешивать ежедневно.

В яблочный сок (стерильный, прокипяченный), налитый в хорошо стерилизованную посуду, добавить разводку дрожжей, закрыть пробкой с гидрозатвором и поставить на 3–4 дня для брожения.

При желании сидр можно осветлить молоком. Для этого нужно взять обезжиренное молоко (обрат): поставить молоко в холодильник на сутки, образовавшиеся сливки снять, а оставшееся молоко пустить на обработку вина. На 1 л вина берут 1 ч. л. молока. Следует тщательно перемешать вино с молоком. После этого смесь выдержать несколько дней при температуре не ниже + 15 °С. За это время вино осветлится, через 3–5 дней его можно профильтровать.

Сидр долго не стоит, поэтому пить его надо быстро. К сидру можно добавить немного коньяка, который придаст вину крепость и необычный вкус.

Сидр 3

8 кг яблок, для сиропа: 6 л воды, 1,6 кг меда или сахара.

Кислые лесные или садовые яблоки разрезать на 4 части. Сложить в чистый холщовый или полотняный мешок, завязать его и поместить в чистую эмалированную посуду с крышкой или деревянный бочонок с ложным дном. Сверху накрыть деревянным, лучше сетчатым, кругом, придавить грузом, чтобы яблоки не поднимались, и налить сироп из кипяченой воды и меда или сахара. Посуду накрыть тканью и оставить для сбраживания в погребе или леднике. Через 4–5 недель, убедившись, что сидр сброжен, осторожно слить в чистую посуду и оставить в леднике. Мезгу залить таким же сиропом в объеме слитого сидра и через 4–5 недель снова слить сброженный сидр в чистую посуду, а мезгу залить в третий раз.

Сидр всех сливов смешать и отстаивать в холодном месте до тех пор, пока он не перебродит хорошенько (обычно 6–9 месяцев). Выбродивший, отстоявшийся, прозрачный яблочный сидр разлить по бутылкам, закупорить и выдерживать еще 3–4 недели на холоде.

Сидр 4

Спелые, хорошо вылежавшиеся свежие яблоки измельчить, положить в чистую эмалированную посуду с крышкой (также можно в деревянный бочонок или стеклянные бутылки), слегка смочить водой и оставить в теплом помещении для сбраживания. Перед брожением рекомендуется добавить разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры (1 стакан на 1 кг яблок). Такие дрожжи – это гуща, осевшая на дно чана при брожении.

Через 2–3 дня сброженную мезгу отжать (лучше на ручном прессе) и полученный сок слить в чистую эмалированную посуду или пропаренный бочонок, закупорить и поставить на ледник, в погреб или холодильник.

Сидр 5

Кислые яблоки, 4,5 литра сока, 5 стаканов сахара, 25 г дрожжей.

Яблоки нарезать, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы вода покрыла яблоки. Настаивать 2 недели, изредка перемешивая. Через 2 недели осторожно процедить и нагреть жидкость. Добавить сахар и дрожжи. Закрыть и поставить в теплое место для брожения. После начала брожения перелить в бочку, по окончании брожения бочку запечатать. Через 6 месяцев разлить по бутылкам.

Сидр 6

Спелые кислые яблоки измельчить и положить в чистые стеклянные бутылки, эмалированную посуду с крышкой или в бочонок, залить холодной водой, добавить свежую или сушеную цедру с цитрусовых (лучше лимонную), ввести разводку яблочных дрожжей чистой культуры (то есть гущу, осевшую на дно при брожении в предыдущий

раз) закупорить и поставить на ледник на 1–3 дня для настаивания и сбраживания. Когда сидр настоится, его сцедить, вторично залить мезгу кипяченой водой в количестве, равном по объему слитому сидру, и так до 3 раз.

Перед употреблением в сидр по желанию добавляют сахар или сладкий сок.

Сидр 7

Лесные яблоки, собранные в августе, перебрать, удалить испорченные и поврежденные плоды и дать хорошо вылежаться. Снова перебрать, удалить испортившиеся, а здоровые вымыть и просушить.

На дно подготовленного бочонка с отверстием для втулки диаметром 10–14 см положить немного сушеных яблок и наполнить свежими на 3/4 объема. Залить яблоки холодной кипяченой водой, закупорить бочонок и поставить в погреб на 4–5 недель для брожения. Слив готовый сидр, снова залить мезгу кипяченой водой и так повторять в течение всей зимы, весны и даже лета, пока яблоки не вымокнут.

Слитый яблочный сидр хранят в погребе. Такой сидр стоек, но бывает очень кислым, поэтому перед употреблением в него можно добавить сахар или сок и немного питьевой соды, получается вкусный шипучий напиток. Оставшиеся яблоки тоже вкусны.

Сидр 8

Можно приготовить сидр из сушеных яблок или смеси их с грушами. Сидр лучше получается из очищенных перед сушкой плодов (без кожицы и семенной коробочки), нарезанных ломтиками и высушенных на солнце, а не в печи или сушилке.

В подготовленный бочонок или стеклянную бутылку насыпать сушеные плоды и налить холодную кипяченую воду (на 1 кг 10 л). Закрыть тканью и, не закупоривая, поставить на 3–4 дня в прохладное помещение, а затем перенести в погреб или ледник, где выдерживать, пока напиток не забродит. В начале брожения бочку с сидром забить пробкой (шпунтом) и оставить в погребе на 3–4 недели.

Качество такого сидра повысится, если в начале брожения разлить его в бутылки, положив в каждую по изюминке. Плотнo укупоренные бутылки уложить в подвале или погребе в песок в лежачем положении и хранить до употребления.

Сидр 9

Яблокам дать полежать, пока они не станут мягкими, но не гнилыми. Изрубить, как рубят капусту, кислые и сладкие отдельно. Выжать сок, дать ему отстояться в холодном месте три дня, чтобы гуща осела, осторожно слить и смешать сладкий сок с кислым по вкусу. Разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки, закупорить, поставить в холодное место. Этот сидр может стоять около года.

Сидр 10 (по Брокгаузу и Ефрону)

Для получения сладкого сидра, предназначенного для немедленного употребления, следует брать 1 часть терпких яблок и 2 части сладких, если же сидр предполагается сохранять долго, то, наоборот, 2 части терпких яблок и 1 часть сладких; при этом необходимо смешивать такие сорта яблок, которые созревают одновременно. Спелые и мягкие яблоки и груши следует прессовать непосредственно после сбора и измельчения.

После бурного брожения вино сливается с дрожжей (то есть с гущи, осевшей на дно чана) в чистые бочки, в которых идет тихое брожение; если оно не начинается, то в молодое вино добавить чистый свекловичный сахар 2–4 фунта на 8 ведер.

Необходимо плоды перед раздавливанием обмыть и очистить; посуда (чаны, бочки, кадки, кружки и пр.) должна быть также безукоризненной чистоты. Некоторые разбавляют сусло яблок и слизистых груш водой в количестве: в первом случае – 5–8 %, во втором – 10–15 %. Водой обливается отпрессованная мезга, которая спустя 10–12 ч вновь прессуется, и полученная жидкость смешивается с первоначально отделенным чистым суслом. Если сусло разбавляется водой, то на каждые 8 ведер последней следует взять 20–24 фунта сахара, который примешивается к суслу до или во время брожения.

Готовое вино, перед разливкой в бутылки, если оно мутно, очищают либо свежими винными дрожжами в количестве 5 – 10 %, либо снятым молоком (4/5 кружки на 8 ведер).

Грушевой сидр

Грушевые сидры готовят так же, как и яблочные – шестым, седьмым и восьмым способами, но они сохраняются не так долго.

Вкус сидра зависит от сорта фруктов.



ИГРИСТЫЕ ВИНА

Шампанское из айвы

10 шт. айвы, 12 л воды, 1,2 кг сахара, 2 ст. л. дрожжей, 250 мл водки, горсть изюма.

Готовить этот напиток лучше всего в дубовом бочонке с железными обручами. В большую бутылку положить сахар, залить водой и кипятить до тех пор, пока сироп не станет на треть меньше. Перелить его в бочонок и остудить до температуры парного молока. Затем взять крупную, зрелую айву, разрезать каждую на 8 частей, не очищая от кожи, вынуть косточки и опустить айву в бочонок с сиропом. Туда же влить густые

дрожжи и водку. Оставить бочонок в теплом помещении, а через 5–6 часов после начала брожения перенести емкость в холодное место, лучше всего на лед, в погреб. Недели через две аккуратно слить жидкость, профильтровать ее через полотно и разлить по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положить по изюминке, крепко закупорить, засмолить и положить горизонтально в ящик с песком. Ящик хранить в холодном месте, первые несколько месяцев желательно в погребе на льду.

Шампанское красное

Ягоды черного спелого винограда хорошо перебрать и два дня держать в чане. За несколько часов до давления в прессе нужно немного помять виноград и смешать с соком. Вино, выдавленное первым, называется капельным, оно самое лучшее.

Потом виноград надо перевернуть и снова давить. Получившееся вино также считается хорошим и называется «ретрус».

Потом снова переворачивают виноград и давят третий раз. Это вино называется «триль», оно крепче других.

Можно давить виноград до тех пор, пока будет течь вино, но оно будет уже не такое крепкое и вкусное, как предыдущие.

Белое или серое шампанское

Хорошее шампанское получается из красного винограда, из белого – хуже по качеству.

Набрать спелые ягоды, выдавить в прессе, сок перелить и дать бродить 10–12 дней.

Когда вино перестанет бродить, закупорить емкость, оставив маленькие отдушины. Пока вино бродит, емкость должна быть полной, следует доливать в течение 2–3 недель через каждые 7 дней, после двух месяцев – каждые две недели старым вином.

Шампанское из красной смородины

Заполнить бутылку до половины красной смородиной, долить до горлышка водой и поставить в самое холодное место. Каждый день бутылку энергично взбалтывать. Через неделю можно попробовать, хорошо ли настоялась вода, если нет, оставить еще на 3–4 дня. Затем воду отфильтровать и разлить по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку добавить 200 г сахара, 30–50 г рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70 – 100 г шампанского и 3 изюминки. Бутылки крепко закупорить, по возможности засмолить и зарыть в песок, лучше всего в погреб или хотя бы просто в темном месте. Через месяц следует попробовать. Если не «заиграет», выдержать еще неделю-другую.

Домашнее шампанское («лимонный квас»)

7 лимонов средней величины, 400 г изюма, 400 г меда, 15–20 л воды, щепоть дрожжей, мука.

Лимоны тонко нарезать, и с каждой дольки снять цедру и очистить от белой кожицы и семечек, добавить чистый перебранный и промытый изюм и мед. Все тщательно перемешать, чтобы из лимонов пошел сок и мед растворился. Потом залить смесь водой, положить туда срезанную ранее цедру и все вскипятить. Отдельно в чашке дрожжи развести жидким тестом из лучшей пшеничной муки. Когда тесто поднимется, перелить его в емкость, в которой будет бродить вино, желательно в деревянную кадочку. Готовый лимонный сироп немного остудить и залить в кадку, постоянно помешивая. Напиток оставить бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся по поверхность. Их надо вынуть, а воду разлить по бутылкам. В каждую бутылку положить по 2 изюминки и по кусочку цедры, как можно плотнее закупорить напиток, желательно засмолить пробку, и поставить в холодное место.

Шампанское из листьев черной смородины

100 г листьев черной смородины, 15 л воды, 3 лимона, 1,2 кг сахара, 3 ст. л. дрожжей.

Свежие листья смородины положить в бутылку и залить холодной кипяченой водой. Срезать тонкий слой цедры с лимонов. Мякоть, предварительно очищенную от кожицы и косточек, нарезать вместе с цедрой. Положить в бутылку. Добавить сахар и поставить в теплое место, лучше всего просто на солнце. Каждый день бутылку нужно несколько раз хорошо встряхивать. Когда сахар полностью растворится, добавить дрожжи. Через 3 часа после начала брожения бутылку перенести в холодное место.

Необходимо следить, чтобы напиток не замерз, и выдержать его 7 суток. Затем процедить через полотно и разлить по бутылкам. Хорошо закупорить, засмолить и положить бутылку горизонтально в прочный ящик. Ящик можно хранить в погребе на льду или в нижней части холодильника, но только не в морозилке.

НАПИТКИ НА МЕДУ

Напиток из меда с водой, хмелем и пряностями мог быть вареный бутылочный, питейный, броженный, кислый. Если его парили, глухо замазав, в вольном духу или переваривали на ягодах, то получали ставленный и ягодный меда: мед малиновый, вишневый или другие. Мед полезен от болезней желудка, кишечника, при нервных, легочных и сердечных заболеваниях.

Мед есть то же вино, его можно сделать любой крепости и сладости. Чем больше будет сахара, тем крепче будет мед, но и в этом случае он не будет так дурманить голову, как водка. А если не весь сахар перебродит в вино, то брожение станет продолжаться, и в бутылке получится углекислый газ, как в шампанском, будет шипучий мед. От долгого хранения в меде разовьется и особый аромат.

Мед монастырский для питья

3,25 л меда, 6,5 л воды, 75 г хмеля, для чайной эссенции: 1 ч. л. чайной заварки и 1 стакан кипятка.

Для приготовления меда берется самый лучший, чистый мед, без малейшей примеси воска.

Взять хорошо вылуженный железный или медный котел, влить в него мед и воду, размешать и поставить на плиту. Как закипит, кипятить 3 часа на ровном легком огне. Потом положить в мед мель, завязанный в мешочек из неплотной ткани. К мешочку привязать грузило, чтобы он лежал на дне котла. С хмелем надо варить 1 час. Потом долить горячей кипяченой водой до первоначального объема (то есть долить выкипевшую жидкость), еще раз вскипятить, отставить и прикрыть.

Пока мед еще довольно теплый, процедить его сквозь редкое полотно или марлю в деревянную или стеклянную посуду, но так, чтобы наполнить ее на 4/5, прикрыть тканью и поставить в теплое место (от 18 до 20 градусов), зимой у печки, а летом на солнце. Дня через 2 мед начинает пениться. Если мед будет стоять в более низкой температуре, то он не забродит, а начнет плесневеть. Чем место будет теплее, тем скорее мед будет готов. Обычно требуется для этого 3–5 недель. Через 3 недели надо послушать: если мед сильно шумит, оставить его еще, если же перестал шипеть и слышен уже запах меда и алкоголя, то он готов.

Как известно, княгиня Ольга, одержав победу над древлянами, потребовала от них «дань медовую». Кроме того, налоги на хмель и солод неоднократно упоминаются в исторических летописях.

Если есть желание иметь мед покрепче, надо дать ему стоять в тепле, пока не перестанет шипеть, а при желании иметь мед послабее и послаще, можно его процедить, когда еще будет шипеть.

Перед тем, как цедить мед, надо влить в него стакан чайной эссенции. Жидкость медовую не мешать, а осторожно слить, процеживая сквозь фланель или несколько слоев марли, повторяя это даже несколько раз, пока мед не будет совершенно чистый, прозрачный. Процеженный таким образом мед годен к употреблению, но через полгода он будет лучше, а через год – превосходный. Вообще, чем дольше будет стоять, тем он будет становиться все лучше и лучше, хотя бы и лет двадцать.

Медовуха

1,5 кг меда, 1,6 кг сахара, 600 г виннокаменной кислоты смешать с 6 л свежего винного сусла и дать перебродить.

Клюквенный мед

1 кг меда, 2,5 л воды, 1 л клюквенного сока, 5 г пряностей (корица и гвоздика), 100 г дрожжей.

В мед влить воду, прокипятить, снимая пену, вылить в бутылку или кадку, добавить клюквенный сок, пряности, дрожжи и поставить для брожения на два дня. Затем бутылку

закрывать, выдерживать на холоде около трех недель, разлить по меньшим бутылкам и закупорить.

Пряный мед

1 кг меда, 2,5 л воды, 10 г пряностей (душистый перец, имбирь, кардамон, корица), 100 г дрожжей.

Вскипятить свежий мед, снимая пену, добавить пряности, воду, снова вскипятить, затем охладить. Потом добавить дрожжи, разлить в большие бутылки и поставить в теплое место на двенадцать часов. После этого бутылки закрыть и оставить на холоде для созревания на две-три недели. Готовый мед разлить в меньшие бутылки и закупорить.

Русский напиток

Вскипятить 300 г воды и 150 г меда, добавить ванилин, корицу, цедру лимона, после чего снять с огня, влить 100 мл водки, все размешать и охладить.

Узвар с медом

1 стакан сухофруктов, 3 ч. л. меда, 0,5 л воды.

Сварить сухофрукты, заправить медом, довести до кипения и поставить в холодное место, чтобы узвар настоялся.

Медовый напиток

250 г меда, 1 л горячей воды, 5 г дрожжей, сок 0,5 лимона.

Мед растворить в горячей воде, охладить до двадцати пяти градусов, добавить дрожжи и сок лимона. Полученную смесь поставить в теплое место на 12 ч, затем процедить и охладить.

Вишневка 1

12 кг вишен, 4 кг меда.

Готовят в бочонке. Подбирают зрелые и чистые вишни и заполняют ими бочонок, оставляя не заполненными сверху 15–20 см. В бочонок на вишни наливают мед.

Мед необходимо наливать медленно, чтобы все пространство между вишнями было заполнено. Затем бочонок тщательно закрыть и поставить в погреб на 3 месяца, за это время происходит брожение. Бочонок обязательно должен быть с металлическими обручами, иначе он разорвется. Через 3 месяца вишневку процедить через 4 слоя марли или через «вафельное» полотенце и перелить в бутылки, которые тщательно закупорить. Приготовленная наливка может сохраняться несколько лет.

Вишневка 2

1 кг вишни, 400 г сахара, 50 г меда, 0,5 л водки.

Вишню засыпать в бутылку и пересыпать сахаром. Завязать бутылку марлей и поставить бутылку на солнце (в теплое место) на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутылке, залить водкой с медом, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

Вишняк

Взять спелые, очищенные от косточек и плодоножек вишни, залить их пчелиным медом так, чтобы он полностью закрыл вишни. Две трети вишни на треть меда. Раньше вишняк заготавливали в маленьких, крепко сбитых бочонках, а пробку заливали либо смолой, либо воском, чтобы во время брожения ее не выбило. Сбраживать вишняк в прохладном месте три месяца. Перебродивший сок процедить, перелить в чистые бутылки, закупорить. В таком виде можно хранить по нескольку лет.

Процесс брожения вишняка должен быть медленным, проходить при температуре не выше 8 – 12 градусов. Это обычная температура подвала в осенне-зимний период. Более высокая температура может привести к бурному брожению и разорвет бочонок и бутылки.

Вино из ежевики

5 кг ежевики, 10 л воды, 3 кг сахара, 500 г меда.

Ежевика перебрать, вымыть, обсушить, засыпать в нержавеющую посуду и размять деревянным пестиком, затем залить 6 л воды. Поставить на 4 дня в прохладное место. Затем массу процедить через сито, жидкость отделить, ягоды еще раз размять и залить оставшейся водой (4 л). Оставить настаиваться 6 часов.

Затем массу процедить сквозь сито и мезгу удалить. Всю полученную жидкость смешать, добавить сахар, мед, тщательно размешать до их растворения и вылить в бочонок или бутылку емкостью 10 л, закрыть и поставить в прохладное место. Процесс брожения идет 6 месяцев, после чего получается прекрасное ароматное вино. Выход вина – 7 литров.

Вино из ягод ежевики или черники

3 кг ягод, 3 л воды, для сахарного сиропа: 1,5 л воды, 1,7 кг сахара, 300 г липового или цветочного меда.

Спелые ягоды ежевики или черники перебрать, промыть в дуршлаге, дать воде стечь, размять. Полученный сок и жом положить в 10-литровую бутылку, залить теплой водой, завязать горлышко марлей и выдержать в теплом помещении 4 суток при температуре +20–27 градусов. Выдержанную настойку пропустить через чистый фильтр из 4 слоев

марли.

Оставшийся жом отжать и сок слить в чистую бутылку. Далее в него следует добавить сахарный сироп. На бутылку поставить гидрозатвор, герметично замазать (гипсом или пластилином) и поставить баллон в теплое место для брожения, которое длится от 25 до 50 дней (в зависимости от температуры в помещении). Брожение закончилось, когда в стакане гидрозатвора не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, а вино частично самоосветляется.

Во время сбраживания герметичность баллона следует регулярно проверять. Для осветления полученного вина: сцедить его в чистый баллон, снова поставить гидрозатвор, вынести в холодное помещение и выдерживать там 2 месяца. Готовое вино слить с помощью сифона и разлить по бутылкам. Их можно закупорить полиэтиленовыми пробками, а горлышко залить расплавленной смолой или сургучом. Сохраняется вино в сухом темном помещении, бутылки размещаются горизонтально.

Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный вес ягод увеличивается на 0,5–1 кг.

Вино из голубики

4 кг ягод, 2 л воды, 1,5 кг сахара, 300 г липового меда.

Спелые ягоды голубики перебрать, порциями класть в дуршлаг, промыть, дать воде стечь, размять. Жом и сок переложить в 10-литровую бутылку, залить водой, завязать горлышко марлей, вынести в темное помещение и выдерживать 4–5 дней при температуре +20–25 градусов. Выдержанную настойку пропустить через фильтр из 4 слоев марли. Оставшийся жом отжать и выложить, а сок слить в чистую бутылку и добавить сахар и мед, растворенные в теплой воде. Поставить гидрозатвор, замазать его пластилином и вынести баллон в темное помещение для брожения, на 25–50 дней (в зависимости от температуры в помещении).

Следует следить за герметичностью баллона. Для этого гидрозатвор смазывают свежим пластилином через каждые 5–6 дней. Если герметичность нарушится, воздух проникнет в бутылку и начнется уксусное брожение. Для осветления полученного вина его надо сцедить с помощью сифона в чистую емкость, снова поставить гидрозатвор, вынести в холодное помещение и выдерживать 3 месяца.

Готовое вино слить с помощью сифона и разлить по бутылкам. Закупорить полиэтиленовыми или другими пробками, а шейку залить смолой или сургучом. Сохраняют вино в сухом холодном помещении, положив бутылки горизонтально.

Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный ранее вес ягод увеличивают на 0,5–1 кг.

Напиток из лимона с медом

100 г меда, 1 л воды, 1 лимон, газированная вода.

Мед развести в теплой кипяченой воде, добавить сок из одного лимона, тщательно размешать и процедить. Разлив в чистые бутылки, закупорить пробкой и охладить.

Подавать к столу с газированной водой.

Чтобы из лимона получить побольше сока, перед выжиманием надо положить лимон в горячую воду на пять минут, чтобы согреть его.



ДОМАШНИЕ КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Домашние вина имеют множество рецептов приготовления и, тем не менее, зная общие принципы и технологию приготовления вин, каждый любитель может создать свои неповторимые вкусные и ароматные напитки.

Технология приготовления крепких вин включает ряд операций, которые выполняются в определенной последовательности, и в число этих операций обязательно входит спиртование, так как получить вино с высокой концентрацией спирта путем сбраживания сладкого сусла не представляется возможным.

Крепкие вина готовят спиртованием соков, бродящего сусла или молодого вина. Это останавливает брожение и сохраняет в вине необходимое количество Сахаров. В ряде случаев для получения сладких десертных вин к молодому вину прибавляют сахарный сироп и ароматические вещества, полученные из ароматических или лекарственных растений. Такие вина содержат 14–20° спирта, 5–16 % сахара и 0,6–0,8 % кислот.

При спиртовании пользуются очищенной водкой или спиртом, которые добавляют в необходимом количестве для получения желаемого состава вина.

Видовые вина получают из соков плодовых или ягодных культур одного вида. Наибольшее распространение получили виноградные, яблочные, вишневые и рябиновые вина, а также вина из крыжовника и красной смородины. Некоторые из этих вин имеют слабый естественный аромат и поэтому их дополнительно ароматизируют.

Купажные вина получают из смеси соков разных культур. Эти вина имеют хороший собственный аромат, но, тем не менее, при желании его можно дополнить ароматом традиционных пряностей.

Для купажных вин можно рекомендовать состав смесей соков (в %):

1. Черносмородиновый – 25, вишневый – 50, яблочный – 25.
2. Малиновый – 25, вишневый – 50, рябиновый – 25.
3. Клубничный – 25, яблочный – 25, черносмородиновый – 10, вишневый – 40.
4. Красносмородиновый – 50, яблочный – 25, малиновый – 25.

Традиционный способ получения вин основан на сбраживании соков ягодных культур с добавкой сахара, посредством культурных или собственных дрожжей. При этом весь сахар преобразуется в спирт и в результате получают вина с содержанием спирта 12–14°. Для получения крепких напитков это вино дополнительно спиртуют, при необходимости ароматизируют и выдерживают для созревания.

Другой способ – сбраживание сусла на мезге, состоит в том, что сок из ягод и плодов не отжимают, а дробят, добавляя сахарный сироп, и сбраживают в неполных закрытых резервуарах с «плавающей шапкой» мезги при температуре не выше 26 °С. Через 3–5 дней, когда концентрация сусла снизится до 1,035–1,045 (6–9 % сахара), сусло прессуют, спиртуют крепким спиртом 90° и настаивают еще 7–8 дней. Затем фильтруют, осветляют и оставляют для созревания.

Созревание вина происходит в закрытых сосудах в присутствии небольшого количества кислорода (60 – 300 мг/л). Выдержка вина сопровождается несколькими открытыми переливаниями из одной емкости в другую. При этом вино соприкасается с кислородом воздуха, который в дальнейшем обеспечивает биохимические процессы в герметично закрытом сосуде. В результате созревания в вине формируется сложный вкус и тонкий аромат с различными нежными оттенками. Температура созревания вина находится в пределах 14–16 °С, а длительность составляет два и более лет.

Приведенные ниже рецепты крепленых вин являются лишь примерами и показывают возможности применения описанных способов для получения новых видов вин с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом.

Ассорти 1

3 кг крыжовника, 3 кг черной смородины, 4 кг красной смородины, 9 кг сахара, 3 л кипяченой воды, 1 бутылка водки, 1 палочка дрожжей.

Ягоды вымыть, высушить на бумаге, всыпать в бутылку, добавить сахар, залить водой. Смесь выдерживать два месяца. После этого отделить вино от ягод, процеживая смесь через марлю, и разделить на две части. В одну добавить бутылку водки, закупорить и выдержать две недели. В другую половину вина бросить палочку дрожжей. Бутылку завязать полотном. Брожение длится месяц, но лучше выдержать больший срок. Когда вино обретет прозрачность, две части смешивают и разливают по бутылкам.

Ассорти 2

По 1 кг клубники, абрикосов, малины, вишни, черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.

Летом, по мере созревания ягод, в 3-литровую бутылку поочередно насыпать: сначала клубнику, пересыпав ягоду 500 г сахара; когда появятся абрикосы, туда же поверх клубники – абрикосы, пересыпав таким же количеством сахара; затем таким же образом малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутылку с ягодами надо поставить на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутылку держать на солнце еще 2 недели. Затем залить водкой, плотно закупорить пробкой и поставить на 1 месяц в холодное место. Затем процедить,

разлить наливку по бутылкам, закупорить. Подавать к столу можно спустя 3–4 месяца.

Ассорти 3

По 250 г садовой земляники, черной смородины, малины, ранних яблок, красной смородины, ранних груш, крыжовника, черешни, сливы, 2 л водки.

Это вино готовится постепенно – по времени созревания ягод и фруктов. Подбирается посуда емкостью 5 л с плотно закрывающейся пробкой.

Садовую землянику перебрать, вымыть, высыпать в посуду и залить 200 мл водки. Малину подготавливают так же. Заложить 250 г малины к садовой землянике. Красную и черную смородину, крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, по отдельности все размять и постепенно добавлять к малине и землянике на каждые 250 г ягод по 200 мл водки.

Из черешен, вишен, слив удалить косточки. Добавить к настою. Водку добавлять из того же расчета. Яблоки и груши вымыть, удалить семенную коробочку, нарезать мелкими кусочками и добавить в созревающие ягоды с тем же количеством: на 250 г ломтиков 200 мл водки.

Всю массу выдерживать для созревания до ноября-декабря. Затем массу процедить и перелить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

Женьшеневое вино

Совсем недавно была раскрыта химическая природа этого удивительного растения. В нем открыты активные вещества – панаксоиды. Панаксоидами определяется высокая фитотерапевтическая активность и экстрактивность вин. В нем обнаружен калий, кальций, магний, марганец, железо, алюминий, кремний, фосфаты, соли фосфорной и серной кислоты.

Выявлено, что женьшень оказывает влияние на кору головного мозга, промежуточный мозг, гипофиз, железы внутренней секреции.

Готовится спиртово-водная настойка из корней, соцветий и стеблей женьшеня (500 г спирта и 20–30 г стеблей, листьев или корней 3–4 г), а потом на 10 л готового вина вносят 20–30 мл спиртовой настойки женьшеня.

Старосветское вино

В бутылку емкостью 10 л насыпать подготовленный махровый крыжовник, оставляя 15 см свободного места до горлышка бутылки. Крыжовник залить водкой настолько, чтобы она покрывала поверхность ягод. Дать созреть 4 месяца. Затем 500 г ржаного хлеба нарезать на куски, и каждый кусочек покрыть густым сиропом или медом.

Подготовленный хлеб подсушить на сите и заложить в бутылку.

Содержимое созревает еще 4 месяца в темном месте, при этом надо следить, чтобы не было бурного брожения. Через 4 месяца содержимое разлить по бутылкам и закрыть.

Вино из крыжовника

4 кг крыжовника, 1 л воды, 125 мл рома или коньяка, 2 кг сахара.

Ягоды раздавить деревянным пестиком или с помощью пресса, поставить на 4 дня в прохладное место. Полученный сок отстаивают. В оставшуюся мякоть добавить воду и снова отпрессовать, таким образом получают дополнительный сок.

Подготовленный бочонок ополоснуть ромом или коньяком и влить сок и дополнительный сок, добавить сахар. Каждые 3–4 дня брожения необходимо добавлять по 100 мл сильно охлажденной воды, пока не прекратится брожение (3–4 месяца), после чего бочку закрыть водяным запором с отводной трубкой.

Через 9 месяцев вино можно разливать по бутылкам.

Яблочное вино

На 10 л вина: 7 л яблочного сока, 70 мл рябинового (или тернового) сока, 2,6 кг сахара, 1,5 л воды, 1 л водки или 0,5 л спирта.

Смешать яблочный и рябиновый соки, добавить сахар и воду, внести дрожжевую закваску и поставить на брожение. В снятое с осадка вино добавить водку, перемешать, выдержать неделю, отфильтровать, разлить по бутылкам.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод нематыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

Шиповка

2,5 кг ягод, 8 л воды, 2,5 кг сахара, 1 л водки.

Делается из любых спелых ягод или фруктов.

Взять большую бутылку, налить в нее воду, насыпать сахар и тщательно размешать до полного растворения. Потом засыпать в бутылку зрелые ягоды или фрукты, влить водку и несколько раз взболтать бутылку. Горлышко сосуда перевязать холстом и поставить на солнечное место на 12 дней. Бутылку регулярно взбалтывать.

На вторую неделю ягоды начнут понемногу переходить снизу вверх и наоборот. Это говорит о завершении бурного брожения. Жидкость надо профильтровать, перелить в другую бутылку и поставить на 3 дня в погреб на лед или в холодильник при самой низкой температуре (но не замораживая). Когда через трое суток шиповка устоится, еще раз процедить ее через плотную ткань и разлить по бутылкам. Это обязательно должны быть бутылки из-под шампанского и наливать их следует до начала горлышка или даже на два пальца ниже.

Пробки перед закупоркой надо выварить в кипятке и забивать в бутылки деревянным

молотком, а затем привязать тонкой проволокой, как закупоривают шампанское. Зарыть бутылки горлышками вниз в песок, лучше всего в погребе или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставить так на полтора-два месяца. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

Самая лучшая шиповка получается из малины, черной или красной смородины и крыжовника.

Вино из персиков

3 кг персиков, 100 г меда, 3 л воды, 1 л спирта, 1,5 кг сахара, 10 г мускатного цвета, 10 г корицы, 5 г ванилина.

Персики тщательно вымыть, удалить косточки, протереть и положить в бутылку. Налить туда воду, добавить немного меда и оставить для брожения на 2–3 недели. Получившуюся жидкость процедить, добавить сахар, пряности, спирт и настаивать 3 недели. Вино разлить по бутылкам и на 2 месяца оставить в прохладном месте.

Персиковое вино

5 кг персиков без косточек, 5 л воды, 3 кг сахара, 20–30 г мускатного ореха, 1 л белого вина (столового яблочного или виноградного).

Очищенные персики порезать, залить горячей водой, для аромата добавить мускатный орех и белое вино, влить сахарный сироп и дрожжевую закваску и поставить на брожение. Далее по обычной технологии готовят вино с обязательным осветлением. Вместо персиков можно использовать абрикосы.

Вино из красной смородины

Зрелые ягоды, отделить от плодоножек, вымыть и дать обсохнуть. Затем насыпать в деревянную или эмалированную посуду и размять деревянным пестиком. После этого в мезгу добавить сахарный сироп (100–120 г сахара и 250–300 мл воды на 1 л мезги). В полученное сладкое сусло добавить 3 % винных дрожжей и оставить в теплом месте на 2–3 дня. В процессе брожения мезгу тщательно перемешивать деревянной палочкой 3–4 раза в день. Затем жидкость слить, мезгу отжать, в полученное сусло добавить спирт (на 1 л сусла 250–350 мл спирта), настаивать в закрытой посуде 7–10 дней.

При настаивании надо провести осветление вина, добавляя по 1 ст. л. молока на 1 л вина. Когда вино осветлится, его переливают в другую емкость, не потревожив осадок, и разливают по бутылкам.

Вино из красной смородины

6 кг красной смородины, 125 г сахара на 1 л сока, коньяк (по желанию) из расчета 100 г коньяка на 1,2 л сока.

Ягоды красной смородины очистить от веточек, помыть, обсушить, ссыпать в деревянную посуду или посуду из нержавеющей стали и размять деревянным пестиком. Измельченные ягоды поставить в прохладное место и выдерживать там до начала брожения. Когда процесс брожения закончится, массу процедить через сито, стараясь не касаться ее руками. Сок отстоять, после чего слить в бочонок или бутылку, положить сахар и влить по желанию коньяк.

Содержимое выдерживать в подвале или погребе 6–8 недель, затем разлить вино в бутылки, закупорить и дать постоять 3–4 месяца.

Паленка

Подготовленные перебранные и промытые ягоды (1 кг малины, вишни или черешни) сложить в эмалированную кастрюлю и залить водкой до покрытия поверхности ягод. Кастрюлю сверху закрыть плотной бумагой, проколоть ее палочкой в нескольких местах и поставить в духовку при температуре +100 градусов на 8 – 10 ч. Если за это время ягоды не станут достаточно мягкими, то поставить еще раз в духовку. Затем жидкую часть осторожно слить через сложенную вчетверо марлю. В процеженную паленку добавить сахар (700 г) и нагреть массу, пока сахар не растворится. Затем паленку слить в бутылки, тщательно закрыть пробками и залить парафином.

Паленка готова к употреблению через год после изготовления.

Вишневое вино крепкое

10 л вишневого сока, 3,5 кг сахара, 2,5 л воды, 0,5 л спирта.

Спелую вишню вымыть, измельчить, удалив большую часть косточек (70–80 %), отжать сок. Из сока, воды и 2,5 кг сахара сделать сусло, добавить дрожжевую закваску, поставить на брожение. Через 10 дней вино снять с осадка, добавить спирт, 1 кг сахара, перемешать и выдерживать 7 – 10 дней. Отфильтровать, разлить по бутылкам и тщательно закупорить.

Вишневое вино сладкое

На 10 л сусла: 7 л вишневого сока, 1,6 л воды, 2,4 кг сахара, 1 л водки.

Готовится из вишневого сока, полученного из совершенно зрелых ягод.

Вишневый сок смешивают с сахарным сиропом, сваренным из воды и сахара (2/3 количества – 1,6 кг), подготовленное сусло ставят на брожение, введя в него заранее приготовленную закваску. Брожение длится 7 – 10 дней. По окончании брожения в вино добавляют водку. После спиртования его следует тщательно перемешать веселкой до получения вина однородной крепости и выдерживать 5 суток. После этого вино отфильтровать, добавить остальную часть сахара (0,8 кг) и разлить по бутылкам.

Готовое вишневое вино должно быть темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немывтыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

Яблочное вино крепкое

6,3 л яблочного сока (лучше осенних или зимних сортов), 0,7 л рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды. При отсутствии рябинового сока: 8 л яблочного сока, 2,1 кг сахара, 0,8 л воды. На 10 л вина: 0,5 л спирта или 1 л водки высшей очистки.

Приготавливается из яблочного сока с добавлением небольшого количества рябинового сока для лучшего осветления вина. Обычно лучшее вино получается при соотношении соков: 90 % яблочного и 10 % рябинового. На 10 л вина расходуют 7 л смеси соков.

После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разлить по бутылкам и поставить на брожение, внося в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7 – 10 дней. Потом спирт или водку равномерно распределить по бутылкам, а содержимое тщательно перемешать веселкой до получения однородной крепости вина в бутылки.

После спиртования вино выдерживают в бутылках 5 суток. Далее вино отфильтровать и разлить по бутылкам.

Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

Рябиновое вино крепкое

Для получения хорошего рябинового вина к рябиновому соку добавляют 20 % яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления суслы берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и добавляют 4 л воды. Готовят крепкое рябиновое вино так же, как и яблочное.

Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью.

Апельсинник

700 мл сухого белого вина, 2 апельсина, 3 ст. л. сахарного песка.

Налить в бутылку любое белое сухое вино. Апельсины как можно мельче нарезать с кожурой, удалить все семечки и пересыпать сахарным песком. Добавить апельсиновые дольки в вино, перемешать, бутылку хорошо закупорить, засмолить и зарыть по горлышко

в сырой песок, лучше всего в погребе, но можно и просто в темном холодном месте. Через 12 суток напиток профильтровать сквозь полотно, разлить по бутылкам, закупорить и засмолить.

Любители сладких напитков могут класть в апельсинник двойную и даже тройную порцию сахара.

Яблочник

3 л яблочного сока, 2 кг сахара, 7 л воды, 1 л водки.

Взять равные доли кислых и сладких яблок, порезать и смешать их, прессом или соковыжималкой получить сок, влить в бочонок на 1,5–2 ведра.

В отдельной посуде развести сахар в воде, вскипятить и варить на медленном огне 1 час. Сироп перелить в фаянсовую или деревянную емкость, остудить до температуры парного молока и смешать в бочонке с яблочным соком. Закупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставить в самое холодное место на 8 суток (не заморозить!).

Затем влить в бочонок водку, закупорить его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолить, и поставить в погреб на 3 месяца. Желательно, чтобы бочонок был полным.

Березовик 1

12 л березового сока, 3,2 кг сахара, 4 ст. л. густых дрожжей, 1 л водки, 4 лимона.

В соке размешать сахар и варить в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть жидкости. Во время кипения надо снимать пену. Затем профильтровать сироп через полотно, налить в бочонок и остудить до температуры парного молока. Туда же добавить дрожжи и водку. Нарезать кружочками лимоны, вынуть семечки и положить лимоны в бочонок. При этом бочонок не должен быть совсем полным. Оставить его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила часов 10–12, затем перенести в холодное место, желательно на лед в погреб, и держать там 7 недель. Затем профильтровать напиток через полотно, разлить по бутылкам из-под шампанского, закупорить, обвязать пробки проволокой, засмолить и хранить в холодном месте.

Березовик 2

12 л березового сока, 3 бутылки белого некрепкого вина, 2 бутылки водки, 1,5–2 кг сахара (в зависимости от сладости вина), 1,2 кг изюма

Березовый сок влить в бочонок, туда же залить вино, водку, сразу положить сахар и изюм, проследить, чтобы сахар полностью разошелся. Бочонок закупорить втулкой как можно плотнее, засмолить и поставить на лед на 2,5 месяца. Потом разлить по бутылкам, закупорить, засмолить и положить их боком, держать в песке, в погребе.

Малиновое вино

Делается из малинового сока от совершенно зрелых ягод.

На 10 л суслу: 6 л малинового сока, 2,6 л воды, 2,4 кг сахара (1,6 кг вносится до начала брожения, 0,8 кг – после), 1 л водки.

Брожение после внесения закваски длится 10–12 дней, после чего вино спиртуют. Вино выдерживается 5 суток, затем фильтруется, в него вносится остаток сахара. Далее разливается по бутылкам и закупоривается. Вино получается красивого малинового цвета с ароматом свежих ягод.

Малиновое вино крепкое

5 кг свежей малины, 2 л воды, 1 кг сахара, спирт из расчета 50 мл на 1 литр вина.

Выжать ягоды малины (при этом их не моют), добавить 1 л воды и 300 г сахара. К выжимкам добавить еще 1 л воды, настаивать 5–6 часов, вновь отжать. Полученный сок смешать с ранее отжатым, добавить дрожжевую закваску, поставить на брожение. Через 7 – 10 дней процедить, добавить 150 г сахара на каждый литр полученного сока и поставить бродить дальше. После окончания брожения добавить спирт, при желании добавить сахар, разлить по бутылкам и закупорить.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод невымытыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

Сливовое вино

5 кг слив, для сиропа: 10 л воды, 2 кг сахара, 1 л водки.

Ягоды сливы обладают плохой сокоотдачей и требуют специальной обработки для лучшего отделения сока. Для приготовления вина отбирают спелые, неповрежденные ягоды.

Сливы вымыть и уложить в стеклянную посуду. Заранее приготовить сахарный сироп. Нагреть его до кипения и залить ягоды кипящим раствором, потом закрыть крышкой и выдерживать под теплой шубой 8 часов. Затем сироп слить, вновь нагреть до кипения и залить ягоды вторично. В остывший ягодный настой влить водку, закрыть крышкой и настаивать 10–15 дней. После этого аккуратно слить, не потревожив осадок, и разлить по бутылкам для хранения.

Вино может долго храниться. Выдержка улучшает вкус и аромат напитка.

Таким же способом можно готовить вино из вишни, терна.

Фруктово-ягодное вино

На 1 л яблочного сока – 500 мл смородинового сока, на 1 л сула: 60–80 г сахара и 300–350 мл спирта.

Ягоды черной смородины вымыть, размять, засыпать сахаром, и поместив в стеклянную посуду, оставить для отделения сока в теплом месте на 1–2 дня. После этого отжать сок из свежих яблок и добить к соку черной смородины. Смесь соков настаивать 4–6 дней в закрытом сосуде, потом отпрессовать, добавить сахар и спирт. Настаивать 7–9 дней, осветлить и снять с осадка. Разлить по бутылкам.

Оно хранится в прохладном месте, выдержка улучшает вкус напитка.

Домашнее вино по-американски

На 10 л сока: 1 кг медовых сот, 4 кг меда, 4 яичных белка, 2 л водки (1л спирта)

В большую бутылку налить яблочный сок. В него добавить соты выкачанного меда. Всю смесь тщательно перемешать и дать постоять 10–12 ч, затем жидкость процедить через сито и добавить мед. Массу перелить в посуду для брожения и, когда начинается брожение, закрыть гидрозатвором. Через 6 недель после уменьшения брожения жидкость слить в другую посуду. Затем яичные белки взбить в пену, добавить водку или спирт, перемешать все и вылить в подготовленную бутылку или бочонок, хорошо закрыть и поставить в прохладное место на 1 год. Через год можно откупоривать.

Варенуха

В керамическую или эмалированную посуду положить 40 г сушеных яблок, 40 г вишен, 25 г груш, 25 г слив залить 1 л водки и поставить настаиваться на 5–6 часов. Затем добавить по 1 г имбиря, корицы и гвоздики, по 0,5 г душистого перца и лаврового листа, 250 г меда, накрыть крышкой, замазать тестом и под небольшим гнетом поставить в духовку или печь на 10–12 часов при температуре 90 – 100 градусов. Процедить и подавать к столу как горячей, так и холодной.

Сливовое вино

2 кг слив, 4 л воды, 800 г сахара, на 5 л вина: 0,5 л водки или 250 мл спирта.

Спелые ягоды без повреждений промыть уложить в стеклянную емкость. Приготовить сироп. Кипящим сиропом залить ягоды, накрыть и выдерживать в таком состоянии 8 часов. Затем сироп слить, подогреть до кипения и вновь залить ягоды – это делается для повышения сокоотдачи слив. Остывшую массу залить спиртом, закрыть крышкой и оставить на две недели настаиваться. После этого аккуратно слить с осадка и разлить по бутылкам.

Вино из красной смородины крепкое

6 кг ягод, 1 кг сахара, 1 л водки.

Ягоды измельчить, добавить сахар, поставить на брожение. Если желательнее получить терпкое вино, то веточки не отделять. Перебродившее вино отфильтровать, дать отстояться, слить в емкость. На каждый 1 л вина добавить 100 г сахара и 100 мл водки или коньяка, перемешать и дать отстояться 6–8 недель. Еще раз отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить. Вино готово через 3–4 месяца.

Яблочный напиток

2,5 кг яблок, 1,5 л водки, 7,5 л воды, 2 кг сахара.

В большую бутылку положить очищенных и нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной кипяченой воды. Обвязать горло бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2 кг сахара, поставить на 2 дня на солнце, а потом вынести на 10 дней на холод, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками, держать в холодном месте. Напиток через 3 недели готов.

Напиток из черноплодной рябины

1 стакан ягод черноплодной рябины, 1 стакан вишневого листа, 400–500 г сахара, 1 ст. л. лимонной кислоты, 1,5 л водки, 1,5 л воды.

Ягоды и вишневый лист отварить в воде, добавив сахар, 35 минут, после этого добавить лимонную кислоту, дать покипеть 1–2 минуты, слить все содержимое (включая ягоды и листья) в 3-литровую банку. Туда же вылить 1,5 литра водки. Дать остыть и можно употреблять.

Приготовление душистой настойки для вермута

Настой трав готовят на водке. На 250 г водки добавляют: 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана и 3 г полыни.

Можно приготовить настой из чабреца, богородской травы, корневища фиалки, минника душистого, полыни.

Травы измельчить, поместить в бутылку с водкой и дать настояться неделю, ежедневно взбалтывая. Можно обойтись без какой-нибудь из трав. Главное – чтобы была полынь, которую можно заменить экстрагоном.

На 1 л вермута надо 50 г настойки (если на спирту) и 120 г, если на водке. Еще нужно 100 г сахара. Все компоненты тщательно перемешать, разлить в бутылки до середины горлышка. Через 2–3 недели вермут приобретет букет. Напиток хорошо хранится.

Домашний бальзам

На 1 л водки хорошей очистки добавить по 4 ч. л. измельченной коры дуба и скорлупы сухих грецких орехов, по 1 ч. л. сухих плодов шиповника, рябины, измельченных цветков зверобоя, сухих листьев мяты или мелисы, травы зубровки, по 0,5 ч. л. цветков гибискуса и чая каркаде, по несколько сухих лимонных и апельсиновых корок.

Настаивать в тепле 8-10 дней, периодически помешивая (встряхивая), отфильтровать, добавить 20–25 г сахара (1 ст. л. без «верха»), разлить в бутылки.

Домашний коньяк

На 3 л водки положить 20 г дубовой коры, 1/4 чайной ложки растворимого кофе, 1/4 чайной ложки сахара, 1 лимон, нарезанный мелкими кусочками. Настаивать 7-18 дней, процедить, разлить в бутылки.



НАЛИВКИ

Наливкой называется сладкий фруктово-ягодный спиртной напиток. Традиционная классическая наливка содержит 18–20 % спирта, 28–40 % сахара и 0,2–0,8 % кислоты. Наливки вырабатываются из спиртованных соков и настоев, свежих фруктов и ягод, сахарного сиропа, спирта, лимонной кислоты и умягченной воды. В состав отдельных сортов наливок входят спиртовые настои сушеных фруктов и ягод (чернослив, вишня, курага, черная смородина), ароматические вещества (гвоздика, корица, ванилин), а также белая карамельная патока. Подкрашивают наливки черникой и другими пищевыми красителями.

Императрица Анна Иоанновна обожала наливки, особенно сливовую и абрикосовую.

Фруктово-ягодные наливки готовят путем налива водки или спирта на ягоды и фрукты с настаиванием этого сырья в течение длительного времени. В результате получают крепкий напиток, который имеет вкус и аромат использованных плодов и ягод. Иногда для сокращения времени приготовления плоды и ягоды предварительно подвергают тепловой обработке. Плоды можно сначала немного подвялить и тогда возрастает концентрация Сахаров и ароматических веществ в полученном напитке. Кроме того твердые плоды и ягоды запаривают для лучшего отделения сока и питательных веществ, что сокращает длительность приготовления напитков.

Важной операцией приготовления наливок является встряхивание, при этом растворитель перемешивается и концентрация веществ в растворе делается равномерной, все химические вещества активно взаимодействуют между собой, кроме того в результате соударений выделение веществ и сока из ягод происходит более интенсивно. Поэтому наливку периодически встряхивают.

Иван Грозный любил анисовую водку и жаловал заморские сладкие вина.

Другой важной операцией является сцеживание, которая предполагает слив раствора из наливной емкости, выдержку сырья в течение небольшого времени без растворителя, а затем повторный налив и настаивание. При сцеживании сырье обогащается кислородом, и это способствует созреванию наливки.

Время созревания наливки составляет 1,5–4 месяца и зависит от вида сырья и технологии приготовления. Скороспелые наливки, срок созревания которых не более одного месяца, готовят из ягод клубники, малины, а также из дыни и ягодного варенья.

Среднеспелые наливки (1,5–2,5 месяца) готовят из клюквы, брусники, смородины, вишни, черемухи.

Позднеспелые наливки (3–4 месяца) готовят из яблок, рябины, скорлупы орехов, лимонной цедры, абрикосов.

Скороспелые наливки готовят из ягод с хорошей сокоотдачей. Для этого чистые, сухие ягоды насыпают в бутылку, засыпают сахаром и настаивают до отделения сока, при этом ягоды периодически встряхивают.

Настаивание продолжается двое суток, на 1 кг ягод берут 300 г сахара. После отделения сока ягоды заливают спиртом или водкой (1 л водки на 1 кг ягод), настаивают в течение 6–7 дней, затем наливку сцеживают и фильтруют. Готовую наливку хранят в прохладном месте в плотно закрытых бутылках.

Такие наливки готовят также из соков ягод, плодов и варенья. Кроме этого для уменьшения длительности настаивания наливку нагревают в водяной бане до температуры 60–70 °С и охлаждают вместе с ванной. Нагрев проводят ежедневно 4–5 раз. После этого наливка готова к употреблению.

Ниже приведены некоторые рецепты наливок, приготовляемых из распространенных ягодных и плодовых культур.

Наливка скороспелая

Положить полный горшок ягод (вишен, черной смородины или малины), залить их хорошей очищенной водкой, обвязать горшок промасленной бумагой, проколотой в нескольких местах вилкой. Когда ржаные хлебы вынуты из печки, поставьте в нее этот горшок и держите его в печи до тех пор, пока ягоды не упрут, то есть пока они не станут бурого цвета, а вишни не станут такими мягкими, что косточки при малейшем давлении будут отставать. Тогда выложите ягоды на решето, дайте соку стечь в миску, но ягоды не раздавливайте. Нужно только осторожно встряхивать решето; подсластить стекший сок, кто как любит (от 200 до 300 г сахара на бутылку).

Эта наливка может быть готова в течение одних суток. Ягоды, которые останутся на решете, можно долить водой и пропустить через перегонный аппарат. Тогда эта вода

годится для уксуса. В таком случае добавлять водки уже не нужно.

Лечит авитаминоз и простудные заболевания.

Наливка из брусники

Весной взять от 200 до 300 г полыни, залить ее ведром водки, дать настояться. Осенью насыпать самой зрелой брусники две трети бутылки, налить полную бутылку настоянной на полыни водки, дать стоять в комнате месяца два, потом слить и подсластить: от 200 до 300 г сахара на бутылку наливки.

Другой способ. Приготавливается точно так же, но наливается в бруснику чисто очищенная водка, не настоенная на полыни, и насыпается брусники полбутылки.

Полезна при заболеваниях почек.

Наливка из черемухи

Собрать самую спелую черемуху, рассыпать ее на простыне и оставить дня на три. Потом рассыпать черемуху на решето или доски, поставить в печь в самый вольный дух, чтобы она не запеклась, а только провялилась; вынуть ее из печи, истолочь хорошенько, насыпать в бутылку по плечики, долить хорошей очищенной водкой доверху и дать настояться 6 недель. Тогда слить, подсластить, положив на бутылку наливки от 200 до 300 г сахара, смотря по вкусу.

Эта наливка очень вкусна, и ее трудно отличить от вишневки с истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать, а подсластив, вскипятить раза три или четыре.

Полезна наливка при поносах.

Наливка рябиновая

Набрать самой зрелой рябины, испечь ее на досках так, чтобы она была только мягка, но не суха, а главное, чтобы не пригорела. Тогда насыпать этой рябиной две трети бутылки, долить хорошей очищенной водкой доверху. Наливка эта должна стоять, пока не сделается темно-янтарного цвета, тогда слить и подсластить, полагая от 200 до 400 г сахара на бутылку.

Лечит авитаминоз.

Наливка из лепестков роз

Ощипать розу в цвету, наполнить бутылку или штоф, залить очищенной хорошей водкой, дать стоять, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета, тогда слить, не выжимая лепестки, подсластить: от 100 до 200 г сахара на бутылку.

Выводит песок из почек.

Наливка из дыни

Взять зрелую дыню, но не перезрелую, разрезать ее на маленькие кусочки, выложить ими полную бутылку или штоф. Смотря по количеству дыни, тотчас налить на дыню водки, чтобы она покрыла фрукты и дать настояться 2 недели. Потом процедить, подсластить по вкусу: от 200 до 300 г сахара на бутылку.

Полезна наливка при женских болезнях.

Наливка из ананасов

Приготавливается точно так же, как и из дыни, наливать нужно непременно очищенной водкой, дать настояться не менее 6 недель, слить и поступить, как в предыдущем рецепте.

Наливка ассорти 1

В посуду положить вишни, черную смородину, малину и налить водку, чтобы она покрывала ягоды, накрыть посуду пергаментной бумагой, сделать в ней проколы вилкой и поставить в духовой шкаф при температуре + 150 градусов. Ягоды должны упреть и изменить цвет, а вишни – стать мягкими и отставать от косточек при малейшем надавливании. Тогда в наливку добавить сахар из расчета 120 г на 1 кг ягод.

Эта наливка готовится за сутки.

Наливка ассорти 2

1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.

Летом, по мере созревания ягод, в бутылку поочередно насыпают сначала 1 кг клубники, пересыпав ягоду 500 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутылку насыпают сверх клубники 1 кг абрикосов, засыпают таким же количеством сахара, затем таким же образом насыпают постепенно малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутылку с ягодами ставят на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутылку держат на солнце еще 2 недели. Затем заливают водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупоривают пробкой и ставят на 1 месяц в холодное место. Затем процеживают, разливают наливку в бутылки, закупоривают пробкой. Подавать наливку к столу можно спустя 3–4 месяца.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, которые употребить на что-то другое, скорлупу всыпать в бутылку, наполняя ее на две трети, налить доверху очищенной водкой. Через 2–3 месяца подсластить, как обыкновенно.

Наливка по-монастырски

Приготавливается из любых спелых сочных ягод.

В 10-литровую бутылку насыпать ягоды по самое горлышко и залить водкой настолько, сколько ее войдет в бутылку. Затем слегка прикрыть пробкой, обвязать сверху сложенной вдвое холстиной и обвязать ее концы вокруг горлышка шнурком. Крепко закупоривать бутылку нельзя, поскольку она при брожении ягод может лопнуть. Бутылку в летнее время ставится на солнце, а в зимнее время – в теплое место (к батарее). Такая наливка на ягодах должна стоять не менее года, в самом крайнем случае – 8 месяцев. Один раз в месяц бутылку требуется хорошо взбалтывать.

Через 8 месяцев наливку слить через мелкое сито в другую посуду. Ягодную массу отжать в холщевом мешочке. Сок влить в ту же бутылку, куда поместили слитую наливку. После этого в медный таз выкладывается слой сахара, сверху выливается наливка. Таз ставится на средний огонь, и при непрерывном помешивании смесь доводится до горячего состояния, но ни в коем случае не до кипения. Одновременно в другой посуде держат втрое больше наливки, чем смешано с сахаром. В нее выливают горячий раствор и хорошо перемешивают. Сахар добавлять в следующей пропорции: на 1 бутылку емкостью 0,5 л наливки из вишен, малины, клубники – 200 г сахара, для наливки из черной смородины и рябины – 300 г сахара.

После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку очищают. Для этого в чистую бутылку вставить большую воронку, в которую в качестве фильтра поместить фланель. После процеживания наливку разлить по бутылкам, закупорить и поставить в кладовку.

Эту наливку можно держать где угодно, она не боится ни холода, ни тепла, не портится и очень вкусна.

Наливка нежная

На 10-литровую бутылку: 3 кг ягод, 7 л воды, 1 бутылка водки.

Эту наливку готовят из малины, черной смородины или крыжовника.

В емкость влить очищенную воду, добавить ягоды, влить водку, хорошо взболтать, неплотно закрыть пробкой, обвязать холстиной и поставить на подоконник на 15 суток. Каждый день бутылку надо встряхивать. К концу второй недели ягоды в бутылке будут перемещаться снизу вверх и сверху вниз. Это свидетельство, что наливка готова. Тогда ее надо процедить через несколько слоев марли в другую бутылку, дать несколько дней устояться и разлить по бутылкам, обязательно еще раз процеживая через марлю. Бутылки для хранения наливки надо обязательно брать из-под шампанского, или сидра, или аналогичные, иначе они не выдержат внутреннего давления. Наливать жидкость в бутылки следует не полностью. Пробки надо обвязать веревками или прикрутить мягкой проволокой, как это делается на бутылках с сидром. Бутылки ставятся в сухой песок горлышком вниз в прохладном месте. В таком состоянии их выдерживают полтора-два месяца, после чего наливку можно подавать к столу.

Нежная наливка долго храниться не может: не более 4–5 месяцев.

Наливка из чернослива

300 г чернослива, 250 мл спирта и 1 л водки.

Из чернослива удалить косточки, нарезать мелкими кубиками, всыпать в бутылку, залить спиртом и водкой, закрыть пробкой. Затем 6 недель настаивать, ежедневно встряхивая. Потом настой слить в другую посуду, пропуская его через 4 слоя марли.

Сливы залить водой и настаивать еще 2 суток, затем отфильтровать и влить в ранее слитый настой, перемешать и выдерживать до осветления. Через 5 дней наливку слить с осадка, который накопился на дне посуды. Настой профильтровать и разлить по бутылкам.

Чем дольше отстаивание напитка, тем лучше его вкусовые качества.

Наливка из клубники или малины

На 10-литровую бутылку: 7 кг очищенной клубники (или малины), 2,5 кг сахара. Для повторного брожения: 5 л воды, 1,3 кг сахара.

Свежую зрелую перебранную клубнику положить в дуршлаг, трижды опустить в ведро с водой, дать стечь, высыпать в большую бутылку, добавить сахар, завязать горлышко марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня. Как только появятся признаки брожения наливки, марлю с баллона снять, установить водяной затвор, перенести бутылку в теньную часть комнаты и выдерживать под водяным затвором 12–20 дней, пока не прекратится брожение. По окончании брожения наливку отфильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Затем наливку разлить в бутылки и закупорить.

Чтобы более полно извлечь экстрактивные вещества, в оставшуюся мезгу влить прокипяченную и охлажденную до 35 градусов воду и выдерживать 2 дня. Затем слить сок и отжать мезгу, а полученный сок вылить в бутылку, добавить сахар, установить водяной затвор и выдерживать еще 15–20 дней. По окончании брожения полученный сброженный сок отфильтровать через марлю и вату и разлить в бутылки.

В случае если малина заражена личинками малинового жучка, то перед закладкой на брожение ее надо погрузить на 7–8 минут в 1 %-ный раствор соли. Всплывшие в солевом растворе личинки удалить, а малину снова сложить в дуршлаг и промыть в ведре с водой. Воде дать стечь. Потом действовать так же, как с клубникой. Брожение может проходить 15–20 дней.

Наливка из вишни 1

Это очень вкусный и здоровый напиток, готовится он следующим образом: выбрать хороший и прочный бочонок, окованный 4 железными обручами. Вишни для этого приготовления должны быть кислые и чистые, без веточек и листьев. Насыпать вишен почти полный бочонок так, чтобы пустого места оставалось в бочонке не более как на вершок или на полтора. На вишни налить меда из ульев, сырого и чистого, без всякой примеси муки (как часто продают его) и без воска, лучше, если он будет цвета белого, чем красного; мед нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы он покрыл все вишни и наполнил между ними все пустое пространство, что можно заметить по верхнему ряду вишен: если он начнет покрываться медом, тогда и нужно перестать наливать.

Потом бочонок крепко закупорить, пробку залить смолой, перевязать бочонок через

пробку прочной веревкой, а весь бочонок лучше засмолить, чтобы внешний воздух не попадал внутрь. Бочонок этот выставить в холодном месте или в погреб, но не на самый лед, или лучше зарыть его в землю или в песок в подвале и оставить так на три месяца.

В это время произойдет брожение (ферментация), и если бочонок непрочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает. По прошествии трех месяцев наливка будет совершенно готова, тогда откупорить бочонок, перелить наливку в бутылки, процеживая сквозь холстину; бутылки закупорить крепко и горлышки облить смолой или сургучом; так приготовленную наливку можно сохранять несколько лет. В бочонок трехведерный вишен войдет ведра два, а меда – 1 ведро. Возбуждает аппетит.

Наливка из вишни 2

На 10-литровую бутылку: 6,5–7 кг вишни, 2,5 кг сахара; для вторичного брожения 650 г сахара, 2 л воды.

Очищенные от плодоножки спелые вишни вымыть, удалить косточки, дать стечь воде, насыпать в большую бутылку, добавить сахарный песок, завязать горлышко марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня для брожения. Выделяющийся из вишни сок должен покрывать плоды, для чего бутылку время от времени встряхивают. Как только появятся первые признаки брожения, марлю с баллона надо снять, установить водяной затвор и выдерживать до полного прекращения брожения. По окончании брожения (через 30–35 дней) наливку отфильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки и хорошенько закупорить.

Для извлечения наибольшего количества экстрактивных веществ вишни, оставшиеся после фильтрации наливки, поместить в бутылки и залить 30 %-ным сахарным сиропом (на 3-литровый баллон надо 2 л сиропа). Установить гидрозатвор и выдерживать массу 20–25 дней, пока брожение не прекратится. Полученный сок типа вина отфильтровать через марлю, разлить по бутылкам и закупорить.

Наливка из вишни 3

Вишни хорошо вымыть, косточки не удалять, ягоды наколоть зубочисткой. Засыпать в бутылку с широким горлышком или банку (чтобы потом вишни можно было легко достать), пересыпая небольшим количеством сахара. Вишни закладывать по плечики или почти по самое горло бутылки. Количество сахара зависит от желаемого вкуса. Для получения умеренно сладкой наливки: на 1-литровую бутылку примерно 4–5 ст. л. сахара. Залить вишни водкой до верха. Поставить в затемненное место при комнатной температуре. Через каждые 2–3 дня встряхивать бутылки, чтобы сахар разошелся. Поскольку сахар в спирте растворяется плохо, полное его растворение может наступить только недели через две. За это время вишни начнут отдавать сок, и цвет и консистенция наливки изменится, он станет более насыщенным и темным.

Через 2 месяца необходимо вишни удалить. Наливку разлить по бутылкам. Перед подачей на стол наливку желательно охладить.

Для тех, кто не любит очень крепкие напитки, можно разбавить вишневую наливку

любым соком, лучше тоже вишневым.

Вишневка

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром из расчета на 1 кг вишни 400 г сахара. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтоб вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутылки, залить водкой из расчета 0,5 л на 1 кг вишни, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

Вишневка украинская

Половину подготовленных для настойки вишен очистить от косточек, а вторую половину оставить с косточками. Приготовленные вишни засыпать в бутыль на 1/4 ее объема, залить водкой до горлышка и поставить на 4 недели для созревания. Созревшую наливку слить в чистую бутылку, добавить сахар из расчета 4–5 ст. л. на 1 кг ягод и поставить в теплое место, чтобы сахар растворился.

По желанию наливку можно приготовить более сладкой. Для этого взять в два раза больше сахара, приготовить густой сироп и, пока он горячий, залить в вишневку. Охлажденную наливку отфильтровать, разлить в бутылки, закупорить и сохранять 6 месяцев. Чем вишневка старше, тем она вкуснее.

Вишневка старосветская

Подготовленные вишни размять вместе с косточками, заложить в бутылку и выдерживать 3 дня для созревания. Затем добавить 400 мл водки на 1 кг вишен, 1,5 г корицы, 1 г мускатного ореха, 250 г сахара. Все смешать и поставить на 8 дней в теплое место. Когда наливка станет прозрачной, ее слить, процедить и, по желанию, добавить густой сладкий сироп (особенно если вишня была кислая), хорошо размешать и разлить по бутылкам.

Вишневка киевская

Засыпать 3/4 бутылки зрелыми вишнями, половину – с косточками, а половину без косточек. Содержимое бутылки заливают до верха водкой и ставят в прохладное место на 6–8 недель, но не более. Затем содержимое слить, из вишен выдавить сок с помощью легкого пресса, уложенного на полотняный мешочек, в который помещают вишни.

Через сутки, когда отжатый сок станет прозрачным, смешать его с предыдущей массой, разлить в бутылки, тщательно закупорить.

Вишневка должна выстаиваться в течение года.

Наливка из сливы

На 10-литровую бутылку: 6 кг очищенной сливы, 2,8 кг сахара, 3 стакана воды.

Свежие зрелые плоды вымыть, разрезать на две половинки и удалить косточку.

Половинки плодов поместить в большую бутылку, добавить сахар или сахарный сироп, горлышко завязать марлей и поставить бутылку в теплом месте на 2–4 дня. Как только появятся признаки брожения, марлю снять, установить водяной затвор и выдерживать до полного прекращения брожения.

По окончании брожения (через 20–30 дней) наливку отфильтровать через марлю и вату. Оставшуюся мезгу отжать и еще раз отфильтровать. Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки.

Сливянка

В бутылку с широким горлом засыпать спелые сливы и залить водкой, чтобы она покрыла плоды. Плотно закрыть бутылку и поставить на 6 недель в темное место. Слить водку, засыпать сливу сахаром, сколько войдет. Плотно закрыть бутылку и оставить на 2 недели. Слить сироп и смешать с ранее слитой водкой, разлить в бутылки, закупорить. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Наливка калиновая

200 г сока калины, 150 г сахарного песка, 1 л водки, 1 стакан воды.

Сахарный песок растворить в воде, добавить сок калины и водку, выдержать 2 дня.

Наливка из рябины

Самую спелую рябину очистить и просушить на досках в духовом шкафу, чтобы она стала мягкой, но не сухой и не пригорелой. Подсушенной рябиной на 2/3 засыпать бутылку и залить водкой. Наливка должна стоять до тех пор, пока не станет темно-янтарного цвета. Тогда ее процеживают, разливают по бутылкам и подслащивают.

ЛИКЕРЫ

К крепким напиткам с особым тонким аромом и сладким вкусом относятся ликеры, а также сладкие водки – ратафии. Эти напитки получают путем спиртования ягодных и плодовых настоев с использованием традиционных пряностей в виде эссенций и эфирных масел. Для этого применяется очищенный спирт возможно большей концентрации 75–96 градусов.

Приготовление ликеров включает настаивание спирта с растительным сырьем и пряностями, процеживание и фильтрацию настоев, приготовление сахарного сиропа, подслащивание, отстаивание и снятие осадка.

Для приготовления ликеров берут 800 г сахара и 400 мл воды на 1 литр спирта 70–75 градусов. Из сахара предварительно готовят сироп и обязательно его кипятят, снимая пену. Это помогает сохранить напиток длительное время. Ратафии готовят аналогичным способом, Отличаются от ликеров меньшим содержанием сахара, который добавляют к спиртовому настою. Обычная ратафия содержит 200–250 г сахара на 1 литр спиртового настоя.

Надо помнить, что в каждом конкретном случае состав компонентов может меняться в зависимости от вида сырья.

Абрикосовка

Взять наиболее спелые и сладкие плоды абрикоса, вынуть косточки, мякоть порезать маленькими кусочками, хорошо помять и выдавить сок. 1 л сока смешать с 1,5 л водки, поставить на 1 месяц в холодное место, процедить, разлить в бутылки, закупорить.

Малиновка

Бутыль заполнить на 3/4 объема зрелой малиной, залить водкой и выдерживать 2 суток при комнатной температуре. Затем жидкую часть слить, малину высыпать, насыпать половину объема бутылки свежей малиной и залить жидкостью, которую слили с первого настоя, и поставить снова на 48 часов. Настаивать малину более 48 часов нельзя, так как она выделяет кислоту, которая ухудшает вкусовые качества настойки. Настоянную на малине водку после 48 ч слить, отфильтровать и постепенно смешивать с густым сиропом, для приготовления которого берут столько сахара, сколько было слито жидкой части настойки. Приготовленную малиновку разлить по бутылкам, закупорить и поставить на 5 месяцев в темное прохладное место.

Терновка

5 кг терна, 3 кг сахара, 4,5 л водки.

Спелый терн, хорошо промытый и обсушенный, положить в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 л водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить, влить 4 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Ликер будет готов через 6 месяцев.

Ликер лимонный

6 лимонов, 3 л водки, для сиропа: 800 г сахара, 1,5 л воды.

С лимонов снять цедру, нарезать ее соломкой, добавить в водку, настаивать сутки. Отдельно приготовить сироп. Когда сироп дважды закипит, снять пену и перелить его в

эмалированную посуду, туда же влить процеженный настой водки на цедре, тщательно размешать и дать отстояться. Лимоновку разлить по бутылкам и закупорить. Через два дня жидкость лимоновки станет прозрачной.

Ликер чайный

Взять свежей лимонной цедры 20–30 г, прибавить 2 ч. л. пряной смеси (0,5 части гвоздики, 2 части кардамона, 1 часть черного перца, 1 часть душистого перца, 4 части лимонной цедры, 1 часть лаврового листа), добавить крепкого чайного настоя (3 ч. л. высших сортов настоять 10 минут в 200 мл горячей воды), залить крепкой водкой (1 л) и настоять в течение 6 недель. Затем добавить сахарный сироп, размешать и дать настояться 2–3 дня. После этого ликер готов к употреблению, его можно добавлять в чай для улучшения аромата.

Ликер клубничный

Отобрать небольших размеров ягоды клубники, ссыпать в бутылку и пересыпать сахарным песком (на 1 кг ягод 1 кг сахара), дать постоять 2 дня, залить спиртом (1 л спирта на 1 кг ягод) и поставить в теплом месте. Через 3–4 дня проверить на готовность по смачиванию стекла (жидкость не должна стекать, а задерживаться на стекле) и затем осторожно слить напиток. После этого нагреть и отфильтровать через матерчатый фильтр.

Ликер малиновый

Смешать 0,5 л сока малины, 0,7 кг сахара, 5 г корицы, 5 г измельченного мускатного ореха, 3 г гвоздики. Нагреть до кипения, охладить и добавить 0,5 л коньяка.

Сливянка 1

В бутылку с широким горлом насыпать (по самое горло) спелые сливы «венгерка» и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутылку пробкой. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром – сколько войдет. Снова бутылку закупорить.

Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев

Сливянка 2

В бутылку с широким горлышком насыпать полностью созревшие сливы, лучше «венгерку», доверху. Слива залить водкой, закупорить и поставить в теплое место на 6 недель. После этого жидкость слить, а в бутылку засыпать сахара столько, сколько

позволит емкость. Сливы залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1,5 л воды. Через 14 дней сироп слить и смешать с ранее слитой жидкостью, отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить. Сливянка созревает через 6 месяцев.

Ликер вишневый 1

12 кг кислой вишни подавить вместе с косточками и поставить в теплое место на 3–4 дня для брожения. Добавить 0,5 л спирта и 3–4 кг сахара, настоять 5–6 недель и тщательно процедить.

Ликер вишневый 2

Взять 1 кг вишен, истолочь вместе с косточками и залить очищенной водкой (2 л), настоять 2–3 часа, слить все в куб и перегнать так, чтобы получить половину взятого объема (1 л) перегнанного спирта. Затем насыпать в бутылку спелой вишни 2 кг, залить полученным спиртом, закупорить и настаивать 5–6 недель.

Готовность ликера определяют взбалтыванием, при этом жидкость смачивает стекло бутылки и не сразу стекает, значит ликер готов. Потом его аккуратно сливают и процеживают. Добавляют немного сахарного сиропа и 5–6 капель лимонной эссенции, сливают в бутылки и оставляют для отстаивания. Если при отстаивании появляется осадок, ликер осторожно сливают в другие бутылки и хранят в прохладном месте. Таким способом можно готовить ликер из слив и терна.

Клюквянка

3 л клюквы, 2 кг сахара, 2,5–3 л спирта.

В 3-литровую банку насыпать клюкву до краев. Ягоды раздавить толкушкой. Насыпать сахар, затем залить спиртом до краев и тщательно перемешать. Банку накрыть фольгой и поставить в темное прохладное место. Один раз в три дня перемешивать. Продукт готов к употреблению через три недели. Чем дольше выдержка, тем лучше вкус. Сливать через марлю. Крепость 55–60 градусов.

Ликер пряный

Взять 300 мл спирта (70 градусов), добавить 2 ч. л. пряной смеси (семена аниса – 4 части, семена кориандра – 1 часть, семена тмина – 1 часть, семена сельдерея – 1 часть, перец душистый – 2 части, мелисса лимонная – 8 частей, калган – 2 части, имбирь – 2 части) и настоять 5–6 дней в теплом месте, после этого процедить и отфильтровать.

Затем взять 1 стакан варенья из черной смородины, добавить 300 мл горячей воды, настоять и отфильтровать через марлевый фильтр.

Развести сахарный сироп (400 г сахара на 100 мл воды), прокипятить. В горячий сироп влить ягодный сироп и ароматизированный спирт, остудить, слить в бутылку и дать

отстояться 2–3 дня. После этого аккуратно снять с осадка и хранить в закрытых бутылках. Такой ликер имеет 40 градусов спирта и 40 % сахара.

Ликер рябиновый 1

Ягоды черноплодной рябины обдать кипятком и доверху залить водкой, настаивать 3 недели, после чего водку сцедить и поставить в холодильник. В ягоды насыпать 1 кг сахара и настаивать 10 дней, ежедневно взбалтывая. Затем сок сцедить и разбавить равным количеством воды. Полученную ранее настойку водки смешать с соком, налить в глиняный горшок и поставить в духовку на маленький огонь на 30 минут. Ликер готов.

Ликер рябиновый 2

Лучший ликер получают из садовой рябины сладких сортов. Такая рябина не нуждается в дополнительной обработке. Лесную рябину надо предварительно обработать в растворе соли (10 %) с последующей тщательной промывкой.

Ягоды отобрать, вымыть, и ссыпать в бутыл, заполнив на 0,5 объема бутылки. Залить очищенным спиртом (1 л 70 градусов), прибавить 1 л сахарного сиропа, плотно закрыть и поставить для нагревания в водяную баню. Довести до кипения и, не вынимая из бани, дать остыть. Нагревание ягод с последующим охлаждением надо проводить ежедневно в течение 7–8 дней. После этого аккуратно слить ликер, добавить 2–4 мл лимонной эссенции и дать отстояться до образования осадка. Затем снять с осадка и хранить в прохладном месте.

Такой ликер имеет 35 градусов и 35–38 % сахара.

Выдержка улучшает вкус ликера.



КРЮШОНЫ

Крюшон из дыни и клубники

1 дыня, клубника для заполнения дыни, 1 кг сахарного песка для засыпки клубники, 1/2 бутылки коньяка, 2 л белого столового вина для заливки, 2 бутылки нарзана, 1 бутылка шампанского.

Душистую среднеазиатскую длинную дыню хорошо вымыть, срезать верхушку, вычистить из дыни всю внутренность, поставить дыню в кастрюлю, в которой она могла бы стоять прямо. Вымытую в нескольких водах клубнику очистить от плодоножек и положить в дыню, пересыпая каждый ряд ягод сахарным песком. Нужно, чтобы ягоды заполнили дыню доверху. Залить их 1/2 бутылкой коньяка, накрыть сверху срезанной верхушкой дыни и поставить на 1 сутки в холодильник. Перед подачей вылить сок с ягодами в крушонницу или кувшин. Дыню очистить от твердой кожи и порезать на мелкие фигурки – треугольники, звездочки, кубики; тоже положить их в крушонницу. Залить белым столовым вином, а перед подачей влить 2 бутылки нарзана и 1 бутылку шампанского. Добавить чистый пищевой лед и подавать. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон из бананов и абрикосов

1 кг абрикосов, 400 г сахара, 1 стакан воды, 600 г бананов, 1 бутылка бананового ликера, 3 бутылки белого вина, 1 бутылка шампанского.

1 кг свежих абрикосов освободить от косточек, разломив на половинки. Сварить густой сироп из 400 г сахара(!) и 1 стакана воды. Горячим сиропом залить ягоды, накрыть крышкой и остудить. В остывшую массу положить 600 г бананов, которые предварительно надо очистить и порезать тонкими кружочками, туда же влить 1 бутылку бананового ликера, покрыть кастрюлю крышкой и поставить на 1 сутки на холод. Перед подачей залить 3 бутылками белого вина типа рислинг и 1 бутылкой шампанского. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон лимонный с консервированной черешней

2 лимона, 500 г сахара, 1 бутылка старки, 3 бутылки белого вина, 2 банки (по 500 г) черешни консервированной, 1 бутылка красного шампанского («Донское игристое»).

Снять теркой желтую цедру с 2 лимонов. Лимон очистить от белой кожи, нарезать тонкими кружочками, удалить все зернышки и нарезать кружочки на мелкие дольки. Сложить в эмалированную кастрюльку, засыпать 500 г сахарного песка, залить 1 бутылкой (0,5 л) старки, закрыть крышкой и поставить на 1 сутки в холодильник.

За час до подачи залить 3 бутылками белого вина, всыпать стертую цедру, хорошо размешать, чтобы разошелся весь сахар, вылить 2 банки консервированной черешни с соком (одна банка должна быть с белой черешней, другая с красной). Если надо, добавить сахар, и перед самой подачей влить бутылку красного шампанского, чтобы вся жидкость была розового цвета. В бокалы (креманки) с крюшоном положить кусочки пищевого льда и пить его через соломинку. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон из апельсинов и консервированных груш

4 апельсина, 400 г сахара, 1 банка груш консервированных, 3 бутылки красного сухого вина, 2 бутылки нарзана.

С 3 апельсинов снять теркой цедру, не затрагивая белой шкурки. 4 апельсина тщательно очистить от белой кожицы, нарезать тонкими кружками, удалить все зерна. Уложить в крющонницу рядами все порезанные апельсины, пересыпав 400 г сахарного песка, поставить на несколько часов на холод. Груши нарезать мелкими (1 см) кубиками.

Перед подачей вылить в крющонницу с апельсинами сок из-под груш, добавить нарезанные груши и все залить 3 бутылками красного сухого вина. Если надо, добавить сахар и, перемешав, добавить в крющон 2 бутылки нарзана, апельсиновую натертую цедру и кусочки льда. Рассчитано на большое число гостей.

Крющон с ананасами

1 ананас весом 600–700 г, 400 г сахарного песка, 2–3 бутылки шампанского, 1 бутылка коньяка.

Ананас очистить от кожи, порезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок разрезать на 4–6 частей (в зависимости от толщины ананаса), чтобы получились кусочки в виде маленьких веерочков. Сложить порезанный ананас в крющонницу, засыпать рядами сахарным песком, залить 1 бутылкой очень хорошего коньяка и поставить настаиваться на 1 сутки на холод. Перед подачей залить шампанским.

Крющон с мандаринами и сладкими яблоками

400 г яблок, 300 г сахара, 10 мандаринов, 1/2 стакана рома, 1 бутылка красного вина, 3 бутылки нарзана.

Свежие сладкие яблоки очистить от кожи, разрезать пополам вдоль, вырезать семенную коробочку, нарезать тонкими ломтиками поперек, сложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящим сиропом, сваренным из 300 г сахара и 1 стакана воды. Остудить на столе. С 10 крупных мандаринов снять кожу, с 4 из них стереть на терку цедру. Порезать мандарины на кружочки. Остывшие яблоки с сиропом перелить в крющонницу, добавить нарезанные мандарины и цедру, залить ромом, красным вином и нарзаном.

Подавать со льдом и соломинками. Рассчитано на большое число гостей.

Крющон из яблок

1 1/2 кг яблок, 2 лимона, 2 л холодного крепкого чая, 2,5 стакана сахара, 1 бутылка шампанского.

Ароматные яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертушку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок из 2 лимонов, стертую на терку цедру с 1/2 лимона, залить холодным свежим, очень крепким чаем, добавить 2,5 стакана сахара, покрыть крышкой и поставить на 5–6 ч на холод. Перед подачей перелить все в крющонницу и добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

Крюшон из персиков

1 кг персиков, 2 стакана сахара, 2 лимона, 2 л воды, 1 стакан ликера «Абрикотин», 1 бутылка шампанского.

Спелые персики очистить от кожуры, разрезать каждый на 4 части, сложить в глубокую посуду, засыпать сахаром, добавить сок из 2 лимонов, залить 2 л воды и поставить на холод на 1 сутки. Перед подачей перелить все в крюшонницу, добавить ликер «Абрикотин» и шампанское. Хорошо вымешать и подавать со льдом и соломинкой. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон без алкоголя

По 350 г клубники, малины, абрикосов, 3 апельсина, сахар по вкусу, 1 л крепкого свежесваренного чая, 3 бутылки нарзана.

Свежие клубнику, малину, абрикосы, апельсины, очищенные от кожи и косточек, нарезанные кружочками, засыпать сахаром по вкусу и поставить на 1 сутки на лед в крюшоннице. Перед подачей залить очень крепким свежесваренным чаем и нарзаном. Перемешать, чтобы разошелся сахар, и подавать с кусочками льда.

ДОМАШНЯЯ ВОДКА

До начала XV века в исторической литературе нет никаких сведений о приготовлении водки (хлебного вина). Первое упоминание водки звучало «московская», видимо возникла она в Московском княжестве и уже с XVII века стойко удерживалось выражение «московская водка». В 1506 г. шведский источник сообщает, что шведы вывезли из Москвы особый напиток, называемый «горящим вином» (В.В. Похлебкин «История водки»). Получали водку путем разбавления спирта водой, отсюда и название «водка» – уменьшительное от слова «вода».

На основе водки готовили и сейчас готовят различные напитки: наливки, настойки, крепленые вина, водки ароматизированные, сладкие или полусладкие (ратафии или тафии). Но в силу традиционных блюд русского стола подслащенные водки утратили свою актуальность и сейчас о них просто забыли. Водка, как нейтральный алкогольный напиток, осталась основным напитком на русском столе.

Технология приготовления водки в домашних условиях включает в себя следующие этапы:

- 1) подготовка исходного сырья (в зависимости от того, какую мы хотим получить водку, можно взять картофель, зерновые культуры и т. д.);
- 2) брожение (химический процесс, в результате которого сахар распадается на этиловый спирт, воду и углекислый газ – в результате процесса брожения чувствуется определенный специфический запах);
- 3) перегонка (представляет собой выделение этилового спирта из спиртосодержащей смеси посредством нагревания и дальнейшего охлаждения);

4) очистка (от слова «чистый» – процесс очищения водки от вредных примесей, которые непременно нужно удалить);

5) «облагораживание» (на этом этапе домашней водке придается определенный вкус благодаря добавлению ароматизаторов и различных красителей).

Чтобы не произошло нарушений элементарного технологического требования, следует четко соблюдать правила изготовления на каждом этапе процесса.

Сырье

Домашняя водка хороша тем, что для ее производства не требуется какого-либо определенного сырья. На территории России прекрасно растут и дают высокие урожаи такие культуры, как виноград, сахарная свекла, злаковые: гречка, ячмень, пшеница; много овощей: томаты, картофель и т. д. Любой из этих продуктов обладает правом выбора – что взять в качестве исходного продукта. Следует иметь в виду следующее: выбор исходного сырья определяет качество готового продукта.

В 1552 году Иван Грозный запретил торговать в Москве водкой и отдал распоряжение построить на Балчуге кабак – специальное учреждение, в котором горячительные напитки выдавались опричникам.

Для того чтобы приготовить крепкую водку высокого качества, желательно брать культуры, содержащие крахмал (пшеница, ячмень, рожь, просо и другие злаковые). Поэтому большой популярностью пользуется домашняя водка, полученная из злаковых культур – ржи, пшеницы, проса, ячменя и т. д. Но для того чтобы напиток был качественным, нужно с ответственностью и терпением подойти к первому этапу – получению исходного сырья.

Это только на первый взгляд кажется, что все просто и можно делать «спустя рукава». Ничего подобного, ведь именно качественная подготовка сырья на этом этапе гарантирует нам 85–90 % получения высококачественной водки (позже вы в этом убедитесь сами).

Процесс приготовления состоит из двух этапов:

1) приготовление солода (включает в себя проращивание зерна, при этом необходимо следить, чтобы зерно не скисло);

2) приготовление солодового молока (смесь в определенной пропорции).

Однако, чтобы приготовить крахмальное сырье из злаковых культур, требуется:

Прорастить зерно (т. е. приготовить солод – высококачественную основу водки). Для пшеницы срок проращивания составляет 7–8 дней, ржи – от 5 до 6 дней, овса – от 8 до 9 дней, ячменя – от 9 до 10 дней, а для проса достаточно 4–5 дней. Пророщенное зерно называется зеленым солодом. Этот вид солода имеет самую высокую активность ферментов и способен быстро осахаривать крахмал затора. Для хранения зеленый солод сушат при температуре не выше 40 градусов, в результате чего получают светлый солод, который сохраняет активность ферментов, но не намного выше, чем у зеленого солода. Светлый солод очищают от ростков и остатков корешков, провеивают и хранят в закрытой посуде при влажности не более 10 %. Свежеубранное зерно можно использовать для приготовления солода не ранее чем через 2 месяца. Не следует использовать зерно, которое хранилось больше года. После сортировки зерно моют в горячей воде при

температуре 50–55 градусов для удаления пыли, мякины и других примесей, которые всплывают при погружении зерна в воду. Моют не менее 2-х раз, последняя вода должна быть чистой без мути. При замачивании используют эмалированную посуду, зерно всыпают постепенно, всплывшие зерна удаляют. Воду следует в теплое время менять каждые 6 часов, в холодное время – каждые 12 часов. Это следует делать для того, чтобы зерно имело достаточное количество кислорода для дыхания.

Подготовить раствор из пророщенного зерна (т. е. солодовое молоко. Лучше всего здесь использовать смесь солода: просяной, ячменный и ржаной в соотношении 1:2:1). Для лучшего извлечения ферментов солод необходимо тонко измельчить, что можно сделать с помощью кофемолки, до получения мелкой мучки. На 2 кг мучного сырья берут 130–165 г солода и 900-1000 мл воды при 50–55 градусах и тщательно размешивают до получения однородной белой жидкости.

В Москве пить крепкие напитки разрешалось только государственным служащим и иностранцам.

Чтобы получить качественный продукт из плодов и ягод, требуется соответствующая обработка. Для получения домашней водки, обладающей высокими вкусовыми качествами и приятным ароматом, винокуры используют плодово-ягодное сырье. Это различные сорта яблок, груш, вишни, рябины, сливы, клубники, черники, смородины и т. д.

Качество готового продукта во многом зависит от качества и сорта исходного продукта. Лучше всего использовать зимние и осенние сорта. Это обусловлено тем, что в них содержится намного больше сахара, дубильных веществ и кислот, нежели в летних сортах. Но у летних яблок свое преимущество – выросшие на дереве и как следует созревшие, они получают гораздо больше ароматизирующих веществ по сравнению с зимними.

Плоды айвы также служат прекрасным сырьем в изготовлении напитка. Ее срывают зеленой, а спелой она считается после того, как полежит некоторое время в сухом помещении, иными словами, дойдет. Спелые плоды приобретают желтую окраску, сильный аромат. Увеличивается количество сахара, красящих веществ, однако уменьшается количество дубильных.

В качестве исходного сырья широкое применение получили различные сорта рябины. Так как эти ягоды не имеют достаточной кислотности и несколько терпковаты, опытные винокуры рекомендуют добавлять к ним более кислые ягоды. Например, красную смородину. Для приготовления исходного сырья ягоды берут в соотношении 2:1, где две части составляет черноплодная рябина и одну часть – красная смородина.

Наиболее удачные рецепты народных горячительных напитков даже сохранили имена своих торговцев, например, настойку, которой цирюльник Василий Ерофеич вылечил графа Алексея Орлова, до сих пор называют «ерофеичем». Однако Василий Ерофеич был не простым цирюльником: ряд лет он находился в составе русской миссии в Пекине и был знаком с тибетской медициной.

Чтобы снизить горьковатый вкус рябины, ягоды желательно собирать после первых

морозов. Увеличить сахаристость и улучшить аромат ягод рябины поможет легкое подвяливание.

В качестве исходного сырья используют различные дикорастущие ягоды: чернику, землянику и т. д.

Черника – очень нежная ягода. Поэтому приступают к ее переработке непосредственно после сбора. Если же ягода скиснет, это отразится на качестве готового напитка, так как устойчивый неприятный запах сохранится и после переработки.

Из картофеля мы будем иметь высококачественную водку в том случае, если он подвергнется дополнительной обработке (еще одна очистка либо двойная перегонка).

Для приготовления тонких высококачественных сортов водки нежелательно брать в качестве исходного сырья сахарную свеклу и ее выжимки, что подходит для простых, острых и резких напитков, характерных низкой себестоимостью.

Для приготовления настоящего «ерофеича» требуется 14 компонентов, однако сам факт того, что название настойки сохранилось до наших дней, говорит о ее широкой популярности в то время.

Брожение

При изготовлении сахарной водки используются сахар, дрожжи и вода. Соотношение продуктов рекомендуем следующее: 3 л воды, 1 кг сахара и 100 г дрожжей. Надо строго исходить из этих данных и ни в коем случае не отклоняться от рецепта. В нормальных условиях скорость реакции сбраживания пропорциональна концентрации сахара в браге. При достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 % реакция сбраживания прекращается.

Если брага содержит недостаточное количество сахара, то процесс брожения происходит медленно. Брожение является основным этапом технологического процесса приготовления домашней водки. Другими словами, брожение представляет собой сложную химическую реакцию, которая требует строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Качество и выход готового продукта во многом зависят от того, как происходит сбраживание.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи. Они представляют собой вещества, состоящие из микроскопических грибков, которые способствуют процессу брожения.

Продуктом жизнедеятельности дрожжей является спирт. Но здесь будьте внимательны: как только крепость браги достигнет 15 % и выше, большинство видов дрожжей погибнет. Это не зависит от наличия в браге еще не перебродившего сахара и может привести к дополнительным потерям.

Опытные винокуры знают, что брожение бывает различных видов: волнистое, переменное, смешанное, пенистое и покровное. Многообразие видов брожения обусловлено выбором различных видов используемого сырья. Так, например, для картофеля не считается нормальным покровное брожение. Если это все же произошло, то можно сделать вывод, что дрожжи ослабли. Для этого необходимо добавить сильные молодые дрожжи.

На протяжении нескольких веков государство видело в спиртных напитках только средство пополнения казны, и, прекрасно понимая это, прогрессивная общественность пыталась вести активную борьбу с алкоголизмом.

Нежелательным является пенное брожение, которое зачастую ведет к выплескиванию суслу и потере сырья. Существует много различных способов, предназначенных для борьбы с этим вредным для изготовления водки явлением. Например, сильно сброженное дрожжевое тесто или чистый солод. Используются также пеногасящие средства: растительное масло или топленое сало, можно добавить печенье.

Чаще всего емкость просто переставляют из теплого места в более прохладное, а когда пик брожения проходит (примерно через 2–3 дня), возвращают ее на прежнее место.

Одним из самых важных факторов эффективности сбраживания является поддержание температуры (не ниже 18 °С и ни в коем случае не выше 24 °С). В начальный период брожения резкое похолодание может полностью его остановить, несмотря на то, что выбродил не весь сахар. Дрожжи при низкой температуре остаются живыми, хотя не могут принимать участия в процессе образования этилового спирта. В данном случае повышают температуру, чтобы закончился процесс брожения, но для этого дрожжи необходимо перемешать, «возмутить».

В начале XVIII века Петр I попытался изъять у представителей податных сословий посуду, при помощи которой можно было гнать спирт, но вскоре признал свою ошибку и объявил свободу винокурения, обязав всех владельцев «винокурных сосудов» платить определенный налог, зависящий от объема емкостей для изготовления спиртных напитков.

Для брожения гораздо более опасной является высокая температура, так как она может ослабить жизнедеятельность дрожжей настолько, что их работу возобновить не удастся. В этом случае рекомендуется снять дрожжевое сусло резиновой трубкой, поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 °С (!) и добавить молодые свежие дрожжи.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый вкус. В ней практически прекращаются выделение газа и образование пены. Но пузырьки газа со дна могут появиться при встряхивании емкости. Заметно меняется и запах браги: из резкого становится кисло-сладким. Весьма важно правильно определить момент созревания браги. Выход конечного продукта существенно уменьшает использование недозревшей браги. Для каждого вида сырья существуют свои особые признаки созревания. Настоящее умение приходит с опытом и состоит в том, чтобы уловить этот момент.

Помимо реакции получения этилового спирта одновременно во время брожения происходит окисление образовавшегося спирта, в результате чего образуются вредные продукты, которые попадают в водку.

К вредным продуктам относится уксусный альдегид (образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом и относится к третьему классу опасности). Метан, уксусная кислота, этанол – не менее опасные продукты окисления. Содержание вредных (вышеперечисленных) продуктов в браге и готовом продукте можно значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установление водяного затвора).

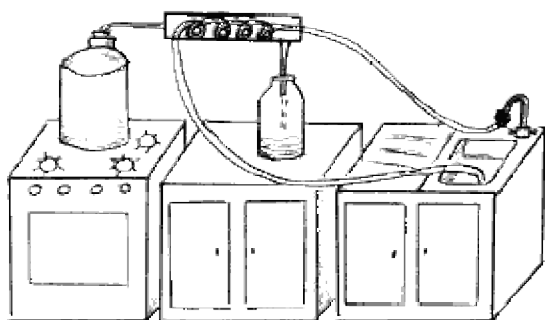
Увеличение скорости сбраживания приводит к некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления путем внесения в брагу дополнительной порции сахара (на 15–20 % повышается концентрация сахара), но это нежелательно, так как сказывается на себестоимости готового продукта.

Процесс брожения и последующее изготовление напитка мы рассматривали на примере сахарной водки, для которой используются дрожжи, вода и сахар.

Перегонка

Перегонкой называют сложную технологическую операцию, которая происходит в результате нагрева перебродившей браги до температуры кипения спиртосодержащей смеси и дальнейшего охлаждения спиртовых паров, вследствие чего мы получаем этиловый спирт, выделенный из спиртосодержащей смеси. Для перегонки браги и частичной очистки водки используют различные конструкции самогонных и ректификационных аппаратов.

Мы уже говорили о том, что перегонка является сложным процессом, следовательно, необходимо строго соблюдать температурный режим на всех стадиях производства.



Сам процесс перегонки не сложен и при изготовлении самогонного аппарата не потребуются дорогих материалов и больших затрат (см. рис.). Приспособить к перегонке можно обычную скороварку. Для этого клапаны в крышке скороварки вынимают, на их место устанавливают пробки для трубок и термометра. Дополнительно можно использовать каплеуловитель, который улавливает капли жидкости, попадающие вместе с паром в трубопровод, в результате концентрация спирта повышается.

Только в результате поэтапного нагревания браги можно получить качественную водку. Это зачастую связано с большими трудностями, а иногда вообще невыполнимо. Режим нагрева браги не ограничивается, но следует иметь в виду, что чем выше скорость нагрева спиртосодержащей смеси, тем более эффективна работа самогонного аппарата.

Винокуры, не имеющие достаточного опыта, должны запомнить, что домашняя водка, полученная в режиме нагрева браги 63–65 °С, соответствует температуре кипения легких примесей, содержащихся в браге. Начало процесса интенсивного испарения определяется при наличии в камере испарителя термометра, т. е. регистрационного прибора. Но при отсутствии термометра температуру можно определять по легкому спиртовому запаху, на стенках холодильника начинается конденсирование влаги (другими словами, происходит «запотевание», если трубка стеклянная, то это видно невооруженным глазом), выделяются первые капли на выходной горловине холодильника и стенках приемной части самогонного аппарата.

Температура кипения этилового спирта составляет 78 °С. При температуре от 65 до 78 °С наступает самый ответственный момент, который требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном пространстве. Иначе может произойти выброс влаги. Такой температурный режим соответствует началу перегонки водки, но если концентрация спирта в смеси во время перегонки будет постоянно снижаться, это приведет к непроизвольному повышению температуры кипения браги (спиртсодержащей смеси). В результате ухудшаются условия перегонки. Соблюдение на протяжении основного времени перегонки температурного режима 78–83 °С является идеальным условием для получения качественной водки.

Как известно, диссертация Д.И. Менделеева была посвящена водным растворам спирта. Кроме того, именно знаменитому химику принадлежит и создание русского национального водочного стандарта: сорокоградусную «Московскую особенную» Менделеев запатентовал в 1894 году.

Интенсивное выделение тяжелых фракций – сивушных масел – происходит при температуре смеси выше 83 °С. Если температура повысилась до этого уровня, можно сделать вывод, что в браге имеется минимальное содержание этилового спирта. Требуется повысить температуру браги, для того чтобы извлечь остатки в спиртсодержащей смеси. Повышение температуры, в свою очередь, приводит к интенсивному выделению сивушных масел (тяжелых фракций), которые значительно ухудшают качество водки. Температура 85 °С соответствует температуре, при которой начинается интенсивное выделение сивушных масел.

Если температура браги будет превышать 85 °С (обратите внимание на показания термометра), то перегонку следует прекратить. При отсутствии термометра (который встраивают в испаритель) время прекращения перегонки определяется с помощью бумажки, смоченной в данный момент в домашней водке. Перегонку следует продолжать в том случае, если бумажка вспыхивает синим огнем. Прекращение загорания говорит о том, что концентрация этилового спирта мала и в браге преобладают сивушные масла. Если нам необходимо через некоторое время выгнать еще одну партию водки, то процесс перегонки следует продолжить. Продукт, получаемый в результате дальнейшей перегонки, получил название «двойной самогон». Его собирают в отдельную емкость и используют для переработки со следующей партией браги.

Каждый из советских лидеров в свое время предпринимал попытки победить пьянство (Хрущев вводил сухой закон в 1958 году, Брежнев – в 1972, а Горбачев – в 1985), но после каждой антиалкогольной кампании потребление спиртного на душу населения не уменьшалось, а увеличивалось.

Если же «двойной самогон» не нужен, то перегонку прекращают сразу, после того как убедились, что в браге не присутствует этиловый спирт.

ОЧИСТКА ДОМАШНЕЙ ВОДКИ

Вредные примеси, содержащиеся в домашней водке, кроме этилового спирта и воды, необходимо удалить. Существуют различные способы очистки, которые применяют для определенного вида примесей. Чаще всего используют древесный уголь и марганцовку.

«Хрустальной» чистоты домашняя водка из хорошего сырья достигает в том случае, если очистка проведена правильно.

Предлагаем несколько старинных рецептов очистки домашней водки.

Рецепт № 1

Сначала мы расскажем о том, как избавиться от дурного (нехорошего) вкуса.

В зависимости от того, какой величины емкость, кладут от 3 до 6 горстей просеянной золы березовых дров и несколько горстей соли (это первая перегонка). Вторую перегонку будем производить без золы и соли.

Химическая очистка, специальная перегонка, фильтрование и настаивание – таков процесс очистки домашней водки. Для того чтобы лучше очистить водку, надо брать тот, который получен после первой перегонки. Он должен быть комнатной температуры, так как при повышенных температурах многие вредные вещества не улавливаются. Высокоградусный спирт тоже лучше не использовать, ведь он весьма неохотно расстается со своими примесями.

Нужное количество марганцовки предварительно разводят в небольшом количестве воды. Вода обязательно должна быть кипяченой. На литр водки берут примерно 1–2 г марганцовки. Этим раствором и обрабатывают водку.

Раствор марганцовки вливают в водку и тщательно размешивают. Затем оставляют на 10–12 часов для осветления и выпадения осадка. Далее водку фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

Подобные рецепты в народе называли «Как отнять у водки дурной дух». Все прекрасно знают, что для домашней водки характерен специфический запах. И если мы сможем от него избавиться, то будем только в выигрыше. Ведь нередко сетуют на то, что, не будь дурного запаха, домашнюю водку мы бы употребляли. Что ж, займемся его искоренением. Для этого потребуются 1 л свежего молока и 6 л домашней водки. Водку и молоко сливают в приготовленную емкость и перегоняют до тех пор, пока не идет чистый продукт.

Рецепт № 2

Берем на 12 л домашней водки, 800 г изюма и 400 г чистых березовых углей. В емкость, содержащую водку, насыпаем чистые березовые угли. Настаиваем до тех пор, пока угли не осядут и водка не сделается чистой. Как только это произошло, надо аккуратно избавиться от углей, т. е. перелить водку. Разбавляем водой в соотношении 2:1, где две части составляет водка, а одну – вода. Сюда добавляем изюма и настаиваем двое суток, после чего перегоняем еще раз.

Изготовление древесного угля

Обычно после перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Многие винокуры ограничиваются только активированным углем. Возможно, это обусловлено

тем, что таблетки продаются во всех аптеках. Но значительно проще и эффективнее употреблять древесный уголь. Его несложно получить в домашних условиях, и стоит потратить время, так как водка древесной очистки отличается высоким качеством.

Чтобы приготовить хороший древесный уголь, необходимо в первую очередь избавиться от коры, а также удалить сучки из чурок и сердцевину (в центре пенька).

Не надо использовать чурки старых деревьев, возраст которых более 50 лет. Деревья подойдут различные, в зависимости от того, где вы живете и какая порода для вас доступнее: береза, сосна, бук, липа, ель, дуб, тополь, осина, акация, ольха и т. д. Самыми лучшими считаются липа, береза, сосна, бук. Они используются для приготовления высококачественных сортов.

Уголь готовят следующим образом: разжигают костер, лучше всего это сделать в мангале или другом подобном устройстве. Как только дрова прогорят, но жар еще будет сильный, угли необходимо собрать в емкость, а золу сдуть. Емкость плотно закрывают и ждут, пока угли не остынут. Затем их вынимают, очень мелко трут и просеивают.

Академик Ловиц первым описал очищающие свойства древесного угля. Теперь спирт очищают углем, настаивая на травах, а затем уже употребляют по назначению.

Чаще всего очистку проводят по следующему рецепту: в емкость с водкой кладут угли в соотношении на 1 л 50 г. Настаивают 7 дней, взбалтывая содержимое по 3–4 раза в день, и столько же дней, но уже не взбалтывая. После этого водку фильтруют через фланель.

Настаивают домашнюю водку так: в емкость кладут 400 г хорошего изюма, добавляют 30 г корня фиалки, который нарезают как можно мельче. Смесь настаивают в течение 14 дней, процеживают через фланель. Такой спирт лучше всего разбавлять холодной кипяченой водой, иначе он приобретет беловатый цвет.

Ароматические вещества и вкусовые добавки

Для улучшения вкусовых качеств водки винокуры используют ароматические вещества. Однако напитки оцениваются еще и по внешнему виду. Поэтому для придания водке цвета зачастую используют красители.

Извлекают ароматные вещества из растительного сырья при помощи растворителей – воды или спирта. Настаивание на спирту является самым простым способом. Настаивать следует до тех пор, пока все ароматические вещества из растения не растворятся в спирту. Настойки рекомендуется делать на 45–50°-й водке. При этой крепости растения полнее отдают ароматические вещества. Чтобы получить настойку более высокой концентрации, ее необходимо кипятить 10–15 минут в закрытой посуде, а затем настаивать в течение недели, после чего можно использовать. Водку настаивают три дня, старое сырье периодически выбрасывают и заполняют новым. Так повторяют 3–5 раз.

От вида сырья и температурного режима зависит время приготовления настоек – обычно достаточно 20–35 дней. Скороспелые настойки готовят при температуре 50–60 °С. Есть еще один способ быстрого приготовления настоек. На дно кастрюли кладем деревянные бруски, на них помещаем бутылки с настаиваемым напитком. Заливаем водой и кипятим на медленном огне. Полученная таким способом настойка не отличается качеством от других, полученных длительным приготовлением. Для большей концентрации отвары

перегоняют. Такие настойки обладают высоким содержанием эфирных масел и степенью насыщенности ароматическими веществами. Они не изменяют вкуса напитка, но избавляют от специфического малоприятного запаха, придавая желаемый аромат.

Чтобы получить концентрированный раствор, для перегонки используют не только отвары, но и настои. Их готовят следующим образом: сначала выбирают нужную специю, например апельсиновую корку. На 400 г исходного сырья понадобится 3 л воды. Сухую корку измельчают, а свежую можно потереть. Полученную массу заливают крутым кипятком, после чего плотно закупоривают и ставят в теплое место. Сверху емкость можно накрыть чем-либо теплым. Настаивают одни сутки, после чего доливают еще 3 л воды и перегоняют до тех пор, пока сохраняется запах специй. Затем добавляют свежих специй и перегоняют еще раз. Для получения более концентрированного раствора операцию следует повторить 3–5 раз.

Слабый аромат водка приобретает в том случае, если специи добавляются в брагу. При перегонке образуется раствор, содержащий небольшую концентрацию ароматических веществ. Если брагу готовить на ароматизированной воде, то результат будет хорошим. Напиток после перегона такой смеси получает устойчивый аромат, заглушающий специфический запах сивухи. После перегонки настоев мы получаем водку с высоким содержанием спирта.

Придание вкуса домашней водке

Выбираем нужный компонент для получения желаемого вкуса и готовим настойку. После этого приступаем к изготовлению водки. Перегоняем брагу и смешиваем с настоем. Полученный раствор необходимо смешать с теми травами, которые использовались для настойки. Смесь настаиваем в течение 7 дней. К примеру, если настой приготовлен из лимонной корки, то после перегонки снова употребляем свежую лимонную корку.

Домашняя водка готова. Если в процессе приготовления были соблюдены все необходимые требования, то в качестве напитка можно не сомневаться.

Огромное количество вкусовых качеств, полученных на основе растительных добавок, позволяют придать домашней водке различные вкусовые оттенки. Заготовки бывают в виде сухих растений и настоев, содержащих большую концентрацию ароматических веществ.

Лавровый лист и ваниль придают водке горький вкус. Горьковатый вкус у настоев из сушеной апельсиновой, лимонной, померанцевой цедры, а также бадьяна и корицы. Розмарин и шафран придадут напитку горьковато-пряный вкус. Жгучим вкусом отличаются имбирь, гвоздика, черный перец. Любителям пряно-жгучего вкуса рекомендуем использовать настойки из мускатного ореха либо кардамона. Умеренно-жгучий вкус получим, если возьмем душистый перец. За исключением шафрана можно использовать добавки в различном сочетании по отношению друг к другу.

Подслащивание водки. Подслащивают обычно специальным сиропом, который готовят из сахара и воды. В кастрюлю помещают 1 кг сахара и заливают 1 л воды. На поверхности сиропа образуется пена, которую необходимо снимать до тех пор, пока она не перестанет появляться. Сироп охлаждают и выдерживают в течение двух недель. Это делается для того, чтобы тончайший слой осел на дно.

При смешивании сиропа или меда с водкой происходит химическая реакция, которая

сопровождается нагреванием смеси и выделением газов. Как только газовыделение закончилось, значит, процесс завершен и водка получила однородное содержание. Затем добавляют несколько таблеток активированного угля и тщательно перемешивают. Напиток настаивают при комнатной температуре около 2–3 часов. Процеживают через плотную ткань. Полученную водку сливают в определенную емкость (можно в бутылки) и в течение недели выдерживают при температуре 3–4 °С. Для подслащивания можно использовать варенье. На 3-литровый баллон водки достаточно 3–4 чайных ложек варенья.

Окраска. Запомните, что окраску водки проводят только после подслащивания. Это делается для того, чтобы не испортить качества напитка. Если пренебречь советом, самогон может изменить цвет или помутнеет.

Окрашивать самогон лучше всего натуральными красителями. Во-первых, их легко приготовить в домашних условиях, во-вторых, они не принесут вреда организму (в сравнении с химическими).

Красный цвет. Получают его при настаивании сушеных ягод черники, а также с помощью пищевой карминной краски и винного камня (вместо него можно использовать квасцы) в соотношении 6:1 (одна часть принадлежит винному камню или квасцам). Компоненты измельчают в порошок. Полученную смесь растворяют в горячей воде и настаивают. Раствор процеживают через полотняную ткань, после чего его можно применять.

Алый цвет. Необходимо взять 4 г очищенного винного камня и 4 г пищевой краски. Все измельчают в порошок, растворяют в 1 л воды и варят 3 минуты. После чего раствор должен отстояться. Процеживают через марлю и плотно закупоривают в подготовленной емкости. Водку можно подкрашивать в алый цвет различных оттенков. Все зависит от количества используемого красителя.

Оранжевый (или золотистый) цвет. В раствор помещают шафран и добавляют небольшое количество сока голубики или черники. Оранжевый цвет можно получить, используя для настойки перегородки грецкого ореха, корки померанца или недозревшего апельсина.

Желтый цвет. Берут большое количество шафрана (по сравнению с получением оранжевого цвета). Более или менее темные цвета получают в зависимости от количества красителя. Цвет можно получить при использовании мяты, сафлора, листьев петрушки, хрена, сельдерея. Полученный краситель хранят в плотно закупоренной бутылке.

Коричневый цвет. В медный таз кладут необходимое количество сахарного песка, ставят на медленный огонь и держат, пока сахар не примет совершенно темный цвет. Чтобы растворить сахар, нужно влить немного горячей воды. Можно использовать и подогретую водку. Полученный краситель помещают в заранее подготовленную стеклянную посуду и плотно закупоривают.

Светло-коричневый цвет. Корень калгана измельчают и смешивают с брагой. При перегонке получают краситель, который сливают в бутылку и плотно закупоривают.

НАПИТКИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Кроме готовых водки, коньяка, ликеров и вин во время праздничных обедов и ужинов, а также к закусочным столам подают различные алкогольные и безалкогольные напитки, приготовленные дома. Это домашние наливки, настойки, глинтвейны, коктейли, крюшоны, вина и т. д.

Вина и блюда должны быть в правильном сочетании и являются дополнением одного другому.

Существуют общепринятые правила:

Легкое белое вино (белый портвейн, сухое белое, токайское) подают к закуске и рыбным блюдам, крепленое или сухое красное – к жареному мясу и птице.

Красный портвейн подают к мясу.

Крепленое красное – к жаркому из телятины, баранины и дичи.

Шампанское – ко второму завтраку, после закуски или к легким жареным блюдам. Классически к шампанскому следует подавать только устрицы и черную икру, ну в крайнем случае – кальмары или мидии.

К виноградным винам, типа мадеры, подают сыр.

Мадеру также можно подавать между первым и вторым блюдами.

Кагор – это сладкое, немного терпкое вино употребляют с мясом говядины, лося, медведя.

Мускат и токай – нежноароматные виноградные вина – лучше подавать с сыром и зеленью.

Вермут, как аперитив, пьют перед обедом для аппетита.

Красное сухое вино хорошо сочетается с лососиной, дичью.

Белое сухое вино подают с птицей и рыбой.

Десертное вино принято подавать к бутербродам или сладким блюдам.

Глинтвейн подают иногда к горячему мясному блюду за обедом или ужином, к закусочному столу, к блинам и в тех случаях, когда подают коктейли, то есть при небольших приемах, в сочетании с малым количеством закусок, сухим соленым печеньем, канапе и т. д.

Крюшоны подают после обеда и ужина вместе с тортами, пирожными, мороженым.

Наливки и алкогольные настойки принято подавать перед обедом или плотным ужином. Наливка хороша так же с кислыми блинами.

Десертные вина приятней всего на вкус, когда их температура 15–16 градусов.

Белые столовые вина тонизируют. Их не следует слишком сильно и долго охлаждать. Старое белое вино сохраняет свой букет при температуре 10–12 градусов, более молодые сорта вин – при температуре чуть выше.

Красное вино не надо охлаждать, оно сохраняется при комнатной температуре 16–18 градусов. Никогда не опускайте бутылки с вином в теплую воду – аромат вина при этом ухудшится. Если в красном вине вы заметили осадок, это не означает, что вино плохого качества.

Водочку нельзя закусывать чем придется – конфетками, орешками и т. д. Водочку можно запивать, но натуральным томатным соком, рассолом. Лучше закусить соленым огурчиком или холодной закуской. А потом съесть хороший горячий обед.

При сервировке стола вино (за исключением шампанского) нужно поставить в откупоренных бутылках с тщательно очищенными горлышками. Минеральные воды перед подачей на стол также необходимо откупорить. Водку и настойки лучше подавать в графинах. Шампанское открывают перед тем, как наливать в бокалы.

За домашним обедом обычно не бывает разнообразия вин. Поэтому нет надобности ставить на стол лишние рюмки и бокалы. Если у вас праздничный обед, поставьте у каждого прибора рюмку для водки и другую для вина, фужер или стакан для минеральной воды, фруктового или томатного сока. Графины или бутылки с винами, водками, настойками, соками ставят приблизительно в центре стола между блюдами. Если праздничный стол большой, спиртное размещают равномерно по всему столу.

Спиртным, особенно водкой, наполняют рюмки на 1/3. И не часто, оставляя значительное время для беседы.

Не увлекайтесь разнообразными спиртными напитками одновременно. Помните, мысли ваши должны оставаться светлыми и ясными. В связи с этим вспоминаются стихи ученого, врача, философа Абу Али Ибн Сина:

Все хорошо, друзья, что в меру.
Возьмем вино мы для примеру:
Вина избыток – как отрава,
А в меру выпьешь, как отрада!
Не наливай вина глупцу,
Полезно пить лишь мудрецу.
Вино смывает все печали
И открывает мыслям дали.
Но зря его ты не глуши,
Вино – напиток для души!
Кто много пьет, тот враг себе
И сам вредит своей судьбе.
Кто мало пьет – душой незрел,
Но тот, кто в меру пьян, – прозрел.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Митюков А.Д. Коктейли, пунши, вина и другие напитки в домашних условиях. Минск: Урожай, 1968.
2. Михайлова Л.М. Лечебные свойства алкоголя. М., Центрполиграф, 2007.
3. Гяурский А.А. Настольная книга винодела. М., Центрполиграф, 2003.
4. Шитов А.М. Секреты приготовления спирта. М., ТОО «Л-Л», 1993.

5. Лемкуль Л.М. Праздничный стол. М., Пищевая промышленность, 1974.

